

Nudeln Rezepte

Gebratene Eiernudeln Mit Huhn Und Pilzen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

300 g	Vermicelli -oder Eiernudeln - (Fadennudeln für Suppen) - oder Glasnudeln	-in 2 cm-Scheiben
1	Essl. Öl -(1)	2 kleine Zwiebeln -gehackt
30 g	Getrocknete Pilze -eingeweicht in 2 cm- -Scheiben	2 Knoblauchzehen -gehackt
300 g	Hühnerbrust -in kleinen -Stücken	3 Scheibe Frischer Ingwer
125 g	Chinakohl	3 Essl. Austernsauce
		2 Tas. -Wasser
		4 Essl. Öl -(2)
		Petersilie
Gewürzmischung		
2	Teel. Helle Sojasauce	1 Teel. Glutamat
2	Teel. Dunkle Sojasauce	- nach Wunsch
2	Teel. Zucker	2 Teel. Stärkemehl

Die Hähnchenstücke in der Gewürzmischung marinieren und ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Nudeln in reichlich Wasser ca. 10 Min. kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Öl (1) untermengen, damit sie nicht aneinander kleben. Die Hälfte des Öls (2) erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln darin hellbraun anbraten. Die Nudeln und den Chinakohl dazugeben und unter Rühren 5 Min. braten. Die Austernsauce hinein geben und gut untermischen. Alles aus der Pfanne auf eine Servierplatte geben. Das restliche Öl (2) erhitzen, die verbliebenen Zwiebeln, den Knoblauch und Ingwer hinein geben und hellbraun braten. Das Fleisch und die Pilze dazugeben und etwa 5 Min. mit braten. Nun das Wasser hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Nach Geschmack würzen. Die Hähnchen-Sauce über die Nudeln gießen, mit der Petersilie garnieren und heiß servieren.