

Happy Noodles



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Chilisauce / Chilisoße	Etwas / nach Bedarf
Chicoree	1 Stk.
iglo Farmers-Gemüse / Tiefkühlgemüse	200 g
Austernsauce / Austernsoße	Etwas / nach Bedarf
Glasnudeln	200 g
Putenbrust	250 g

Zubereitung:

Die Putenbrust schnetzeln und für einige Stunden in die Austernsauce (ggf. auch Sojasauce) einlegen.

Wasser kochen und die Glasnudeln damit übergießen und einige Minuten ziehen lassen. Dann abseihen.

Chicorée fein schneiden. Tiefkühlgemüse antauen lassen.

Die Putenbrust in einer weiten Pfanne scharf anbraten. Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und das Tiefkühlgemüse sowie den Chicorée darin abraten. (ggf. etwas Austernsauce zugeben)

Putenbruststücke zurück in die Pfanne geben und kurz mitbraten lassen.

Die Nudeln zugeben, vermischen und mit Chilisauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmecken um einiges besser als die Nudelboxen, die man momentan in den Großstädten an jeder Ecke bekommt.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1990-Happy-Noodles.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at