

# Rezept Gebratene Nudeln

Wer die Asia-Küche liebt, liebt auch dieses, im Prinzip ganz simple, Rezept „Gebratene Nudeln“.

## Zutaten:

200 g Mie-Nudeln  
300 g Hühnerbrust  
3 Karotten  
1 Bd. Lauchzwiebeln  
300 g Chinakohl  
1 EL Zucker  
10 EL Sojasoße, dunkel  
Salz  
1 Glas Sojasprossen  
Fett zum Anbraten

## Zubereitung:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest garen.

Während dessen die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Karotten schälen, zusammen mit dem Chinakohl ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Die Lauchzwiebeln waschen und in dünne Ringe teilen.

Einen Wok mit etwas Fett einreiben.

Die Hühnerbrust für gebratene Nudeln in den Wok geben und unter ständigem Wenden kurz scharf anbraten. Das Fleisch anschließend auf einen Teller geben und nun das Gemüse in dem Wok andünsten.

Anschließend für gebratene Nudeln die gekochten Mie-Nudeln zusammen mit der Sojasoße und dem Zucker zugeben und für etwa

3 bis 4 min reduzieren lassen.

Zum Schluss die abgetropften Sojasprossen sowie die angebratenen Hühnerstreifen zu gebratene Nudeln zufügen und gut vermengen.

Gebratene Nudeln vor dem Servieren erneut mit Sojasoße und Salz abschmecken.

Das Hühnerfleisch kann bei diesem Rezept auch durch Krabben ersetzt werden.

Außerdem kann noch zusätzlich ein verquirltes Ei zu den Nudeln gegeben werden.

*Zurück zu den Nudelrezepten*

*Zurück zu den Asiatischen Rezepten*