

Scharfe Chilinudeln mit Hähnchengeschnetzeltem in cremig-süßer Kokossoße, getoppt mit Erdnüssen

Zeit sparen 15 Minuten • 990 kcal • Tag 3 kochen

16



Hähnchengeschnetzeltes



Chili-Nudeln



Paprika multicolor



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Limette, gewachst



Kokosmilch



Sweet-Chili-Soße



geröstete Erdnüsse



Hühnerbrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|--------|---------|--------|
| Hähnchengeschnetzeltes | 250 g | 375 g | 500 g |
| Chili-Nudeln 15) | 200 g | 300 g** | 400 g |
| Paprika multicolor NL BE ES | 1 | 2 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 | 2 |
| Frühlingszwiebel DE NL MA EG | 2 | 3 | 3 |
| Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT | 1 | 1 | 1 |
| Kokosmilch | 180 ml | 250 ml | 360 ml |
| Sweet-Chili-Soße 14) | 75 g | 100 g | 150 g |
| geröstete Erdnüsse 1) | 40 g | 40 g | 80 g |
| Hühnerbrühe | 6 g | 8 g | 12 g |

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 600 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 710 kJ/170 kcal | 4141 kJ/990 kcal |
| Fett | 6,52 g | 38,04 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,21 g | 18,74 g |
| Kohlenhydrate | 16,20 g | 94,53 g |
| – davon Zucker | 6,02 g | 35,11 g |
| Eiweiß | 6,90 g | 40,25 g |
| Salz | 0,685 g | 3,995 g |

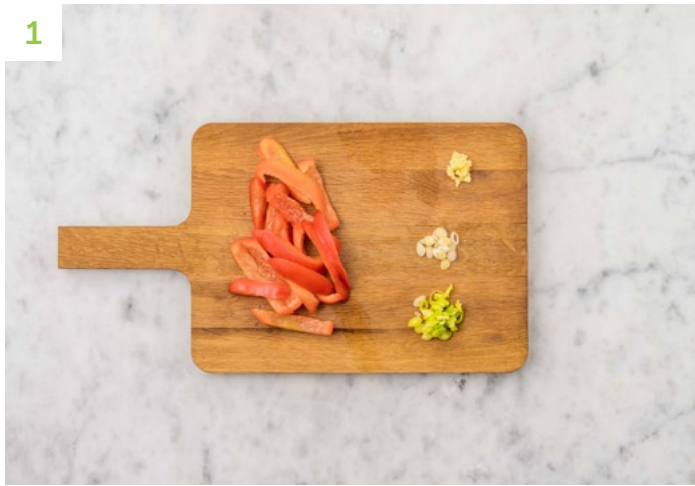
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 1) Erdnüsse **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **ES:** Spanien **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **PE:** Peru **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien **GT:** Guatemala

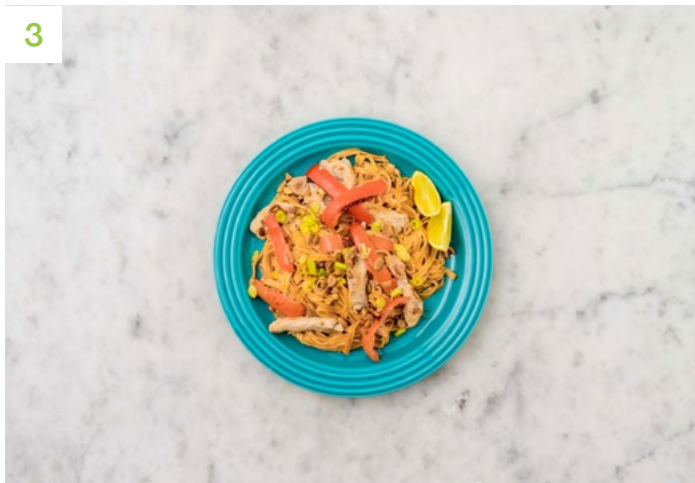
1



2



3



Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm Streifen schneiden.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Knoblauchzehe fein hacken.

In einem großen Topf **Chilnudeln (Achtung: scharf!)** mit reichlich kochendem **Wasser*** übergießen und 5 Min. ziehen lassen, nicht kochen!

Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Hähnchen braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Hähnchenfleisch, Knoblauch, Paprika und weiße **Frühlingszwiebelringe** darin 5 – 6 Min. braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Kokosmilch, Brühepulver, Sweet-Chili-Soße und 75 ml [150 ml | 150 ml] **Wasser*** dazugeben und 1 Min. köcheln lassen.

Limette heiß waschen und in Spalten schneiden.

Fertigstellen

Chilnudeln in die Pfanne geben und untermischen. Alles mit etwas **Limettensaft, Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Nudelpfanne auf Teller verteilen, mit grünen **Frühlingszwiebelringen, Erdnüssen** und **Limettenspalten** toppen und sofort genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

