

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

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 990 kcal • Tag 3 kochen

16



Hähnchengeschnetzeltes



Chili-Nudeln



Paprika multicolor



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Limette, gewachst



Kokosmilch



Sweet-Chili-Soße



Erdnüsse, gesalzen



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\*

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

## 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 <b>15</b> )	200 g	300 g**	400 g
Paprika multicolor <b>NL   BE   ES</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Frühlingszwiebel <b>DE   NL   MA   EG</b>	2	3	3
Limette, gewachst <b>BR   MX   PE   VN   CO   GT</b>	1	1	1
Kokosmilch	180 ml	250 ml	360 ml
Sweet-Chili-Soße <b>14</b> )	75 g	100 g	150 g
Erdnüsse, gesalzen <b>1</b> )	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. 580 g)
Brennwert	711 kJ/170 kcal	4142 kJ/990 kcal
Fett	6,6 g	38,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	18,8 g
Kohlenhydrate	16,4 g	95,7 g
– davon Zucker	6 g	34,9 g
Eiweiß	6,9 g	40,2 g
Salz	0,6 g	3,5 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 **13)** Glutenhaltiges Getreide **14)** Schwefeldiooxide 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

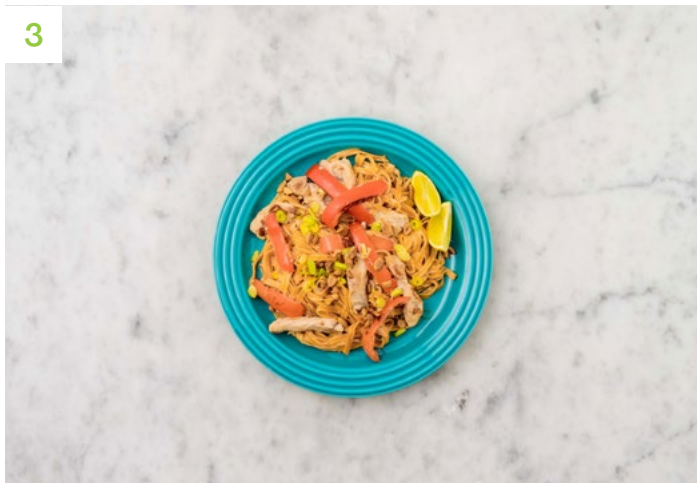
1



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>

