

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

Zeit Sparen 15 – 25 Minuten • 993 kcal • Tag 2 kochen

16



Hähnchengeschnetzeltes



Chili-Nudeln



Champignons und
Lauch, geschnitten



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Limette, gewachst



Kokosmilch



Sweet Chili Sauce



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 große Pfanne, 1 großer Topf 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
Champignons und Lauch, geschnitten	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Frühlingszwiebel EG MA SN	1	2	2
Limette, gewachst BR MX ES CO	1	1	1
Kokosmilch	180 ml	250 ml	360 ml
Sweet Chili Sauce 14)	75 g	100 g	150 g
Erdnüsse, gesalzen 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. 580 g)
Brennwert	723 kJ/173 kcal	4156 kJ/993 kcal
Fett	6,6 g	38,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	18,8 g
Kohlenhydrate	15,8 g	90,9 g
– davon Zucker	8,2 g	47,4 g
Eiweiß	7,3 g	41,9 g
Salz	0,61 g	3,51 g

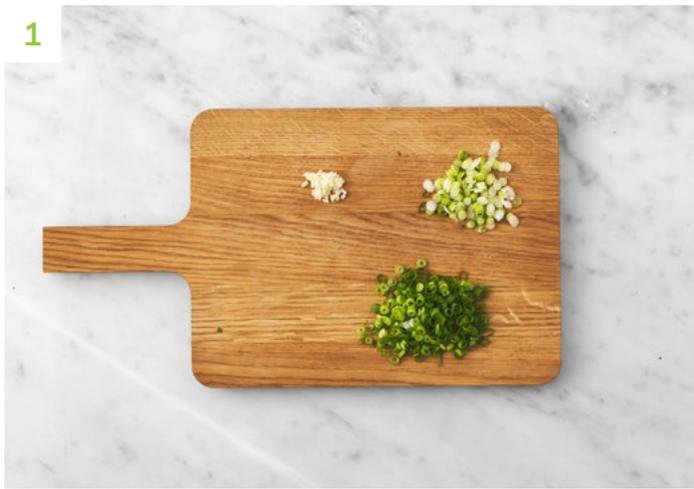
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

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

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

Ursprungsländer: EG: Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **ES:** Spanien **CO:** Kolumbien

1



2



3



Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Weißem und grünem Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Knoblauchzehe fein hacken.

In einem großen Topf **Chilnudeln** 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**, **Champignon-Lauch-Mix** und weiße **Frühlingszwiebelringe** darin 3 – 4 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 in 6 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** und **Erdnüssen** toppen und mit den **Limettenspalten** 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>

