

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

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

15



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 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
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	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

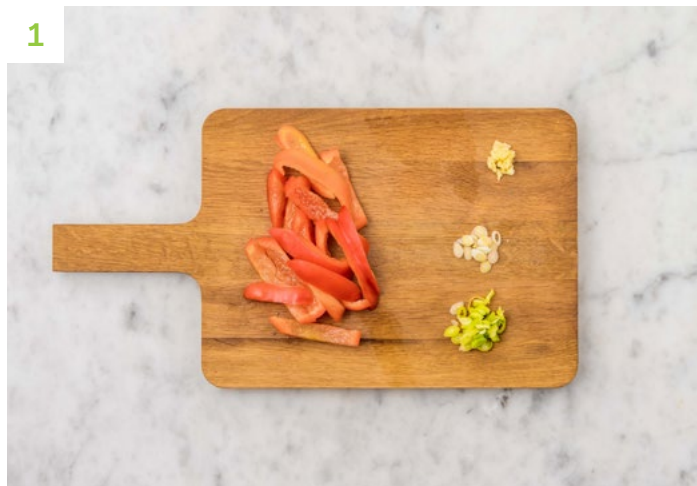
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **1)** Erdnüsse **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

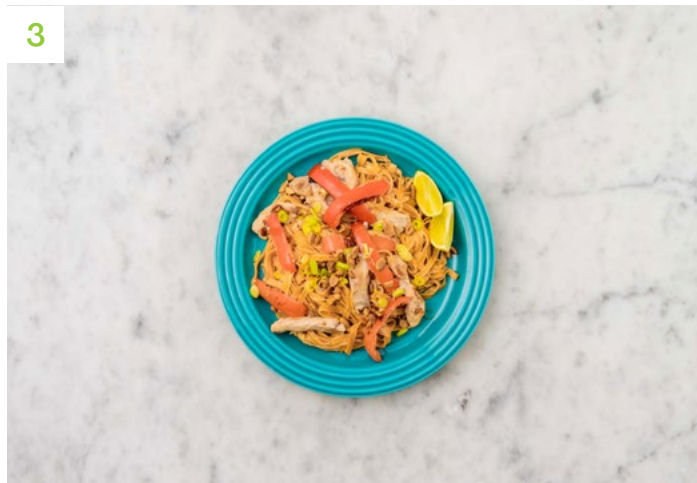
1



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>

