



Nudeln und Poulet mit Pak-Choi

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250g Nestnudeln
240g Poulet
250g Pak-Choi
1 Zwiebel
4 EL Sesamöl
1,5 EL Sesamsamen
3 EL Sojasauce
Salz Pfeffer



Und so wird's gemacht

Nudeln ca. 3 Minuten knapp weichkochen
Mit kaltem Wasser abschrecken, abgiessen und abtropfen lassen
Poulet in Würfel à ca. 2 cm schneiden
Pak-Choi und Zwiebel fein schneiden
Poulet im Öl ca. 2 Minuten anbraten
Nudeln etwas auflockern und mit Sesam, Zwiebel und Pak-Choi dazugeben
Ca. 5 Minuten mitbraten
Sojasauce dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Meine Notizen: