

# Asiatische Hähnchenfilets

Ausländische Küche » Asiatische Küche » Kokos-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 600g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1 TL Koriander
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 20g Ingwer
- » 2 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 300ml Instant-Hühner-Brühe
- » 200ml Kokosmilch
- » 100ml Schlagsahne
- » 2 Zitrone(n)
- » 1 Msp. Kurkuma
- » 350g Bandnudeln
- » 3-4 EL Soßenbinder
- » 1 Topf Koriander
- » 4 Zitronenscheibe(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Hähnchenfilets längs halbieren, waschen und trockentupfen. Koriandersamen zerstoßen, Filets damit bestreuen. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Filets darin unter Wenden 4-5min kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ingwer und Knoblauch kurz mitbraten. Hühnerbrühe, Kokosmilch und Sahne angießen, aufkochen. Zugedeckt ca. 5min köcheln lassen.

3. Zitronen waschen und trockenreiben. Die Schale von einer Zitrone spiralförmig abschälen. Schale der anderen Zitrone mit einem Juliennereißer in feinen Streifen abziehen oder dünn abschälen und in Streifen schneiden. 1/2 Zitrone auspressen. Zitronenspirale, 2EL Zitronensaft und Kurkuma in reichlich kochendes Salzwasser geben. Nudeln darin nach Packungsanleitung bissfest garen.

4. Filets herausnehmen und warm stellen. Soße mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Zitronensaft abschmecken. Nudeln abgießen abtropfen lassen und mit der Soße mischen. Koriander waschen, trockenschütteln. Blätter abzapfen und hacken.

5. Filets der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und mit den Nudeln auf Tellern anrichten. Mit Koriander und Zitronenschalestreifen bestreuen. Mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Nährwerte: 680kcal/E46g/F25g/KH67g pro Portion

angelegt am: 07.04.2005

Rezept-Nr: 1787

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke