# Chinesische Eiernudeln mit Hühnerbrust

Asiatisch genießen ohne viel Arbeit - ganz einfach mit dem Rezept für chinesische Eiernudeln mit Hühnerbrust.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 130 g | Eiernudeln |
| 200 g | Hühnerbrustfilets |
| 1 Stk. | Schalotte |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 150 g | Ananas (aus der Dose) |
| 1 Stk. | Ingwer |
| 2 EL | Erdnussöl |
| 1 TL | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Sojasauce |
| 1 EL | Chilisauce |

## Zubereitung

1. Am Beginn für die **chinesischen Eiernudeln mit Hühnerbrust** die Eiernudeln in einem großen Topf mit genügend Salzwasser nach Anleitung al dehnte kochen.

2. In der Zwischenzeit die Hühnerbrust in dünne Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als nächstes das Erdnussöl in einer Wokpfanne heiß werden lassen und die Hühnerbruststreifen unter pausenlosem Rühren rasch anbraten, herausnehmen und warm stellen.

3. Danach die Schalotte, Knoblauchzehe und den Ingwer fein schneiden und zusammen mit den Ananaswürfeln 1 Minute in der Wokpfanne anbraten. Anschließend die Hühnerbrust Streifen

untermischen und mit Soja- als auch Chilisauce würzen, danach die bissfesten Eiernudeln untermischen. Am Ende die chinesischen Eiernudeln mit gepfefferter Hühnerbrust in tiefen Tellern anrichten und sofort genießen.

## Tipp

Servieren Sie zu den chinesischen Eiernudeln mit Hühnerbrust Reis als Beilage.