Reisnudeln mit Huhn und Gemüse

Leckere Reisnudeln mit Huhn und Gemüse sind bei Jung und Alt beliebt! Dieses Rezept ist kinderleicht, so können selbst die Kleinen bei der Zubereitung helfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Hühnerbrüste
250 ml	Hühnerbrühe
50 ml	Wasser
250 g	Gemüse (nach Wahl)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Karotte
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Speisestärke
1 EL	Sojasauce
1 Stk.	Zwiebel
50 ml	Öl
500 g	Reisnudeln

Zubereitung

1. Für Reisnudeln mit Huhn und Gemüse die Hähnchenbrust in gleichmäßige Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Karotten schälen und in kleine Stücke oder Scheiben schneiden.

2. Das Gemüse nach Wahl ebenfalls putzen, bei Bedarf schälen und klein schneiden. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Hühnchen-Streifen darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Karotten und das übrige Gemüse dazugeben und bissfest garen lassen. Sojasauce und Tomatenmark dazugeben und gründlich unterrühren. Mit Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Speisestärke in etwas Wasser glattrühren und dann unter ständigem Rühren in die Gemüsesauce geben, um diese anzudicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Reisnudeln darin ca. 3-4 Minuten kochen lassen. Abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit dem Huhn und der Gemüsesauce anrichten und servieren.

Tipp

Die Reisnudeln mit Huhn und Gemüse können nach Herzenslust variiert werden, am besten verwendet man immer das Gemüse der Saison - frischer geht es nicht!