

Poulet mit Koriandernudeln

250g	Eiernudeln
	Salz
600g	Pouletfilet
1½ TL	Honig
4 EL	Sojasauce
½ TL	Sambal Oelek
1	rote Paprikaschote
1	Bund Frühlingszwiebeln
3 EL	Distelöl
4 EL	Limettensaft oder Zitronensaft
¼ Liter	Geflügelbrühe
2 EL	Korianderblätter

Die Nudeln in Salzwasser garen, abgiessen, kalt abrausen und gut abtropfen lassen.

Die Pouletfilets in dünne Scheiben schneiden.

Den Honig mit Sojasauce und Sambal Oelek mischen. Das Fleisch 30 Minuten in dieser Marinade ziehen lassen.

Paprika in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Grüne in Ringe, das Weisse in feine Streifen schneiden.

Marinade vom Fleisch abtropfen lassen und auffangen. Fleisch im heissen Wok oder in der Pfanne anbraten und herausnehmen.

Paprika und Frühlingszwiebeln bissfest anbraten.

Mit Salz und Limettensaft würzen.

Brühe und Marinade mischen, aufkochen, Fleisch und Nudeln dazugeben, aufkochen und mit Koriander bestreuen. Servieren.

Partick Schmed, Spiez

