

NUDELPFANNE MIT RUCOLA UND HAHN



Zutaten:	500 g Hühnerfilet
	1 rote Chili
	300 g Eiernudeln (oder andere Nudeln)
	100 g Rucola
	1 gelbe Paprika
	100 ml Schlagsahne
	2 unbehandelte Limetten
	2 EL Sojasoße
	Salz, Pfeffer
	Öl

Zubereitung:

Hühnerfilet in Streifen schneiden, die Chili halbieren und fein hacken (Kerne davor entfernen). Limetten waschen und ca. 2 TL von der Schale fein abreiben, anschließend die Limetten auspressen. Das Fleisch mit 3 EL Limettensaft, der Limettenschale, 2 EL Sojasoße und dem gehackten Chili mischen. Mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Nudeln kochen, den Rucola hacken und die Paprika kleinwürfelig schneiden.

In einer Pfanne mit Öl das Fleisch anbraten und mit Schlagsahne aufgießen, ca. 8 Minuten köcheln lassen. Nudeln und Paprika (können je nach Geschmack auch davor angebraten werden) hinzufügen und mit dem restlichen Limettensaft, Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren den Rucola untermischen.

Die Schlagsahne kann auch durch Kokosmilch ersetzt werden – je nach Belieben.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!