

Zutaten

FÜR ASIA-NUDELN MIT RÖSTGEMÜSE

Portionen

— +

Hähnchenbrustfilets	400 g
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Paprika, rot	1 St.
Paprika, grün	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Asia Noodle Cup	2 St.
Öl	2 EL
Sesam, weiß	1 EL
Sriracha-Sauce	2 EL

Asia Nudeln mit Röstgemüse

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und würfeln. [Frühlingszwiebeln](#) waschen, Enden entfernen und in Ringe schneiden. [Paprika](#) waschen, Strunk und Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. [Knoblauch](#) mit dem Rückenmesser andrücken, schälen und in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf auf höchster Stufe ca. 600 ml Wasser zum Kochen bringen. Asia Noodle Cup mit jeweils 300 ml Wasser begießen und ca. 3 Min. ziehen lassen. Anschließend in ein Sieb abgießen.
3. Inzwischen Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Hähnchenwürfel in der Pfanne ca. 3 Min. goldbraun [braten](#). Knoblauch, [Zwiebeln](#) und Paprika hinzugeben und ca. 2 Min. auf hoher Stufe anrösten.
4. Nudeln zusammen mit Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben. Asia-Nudeln mit Sesam und Sriracha-Sauce abschmecken und auf Tellern servieren.

Guten Appetit!