

Asia- Soba Nudeln mit Gemüse und Hähnchenbrust

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Asia Küche in 25 Minuten

Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilets, gewaschen, in Streifen
- 300 g Japanische Chuka Soba Nudeln (Aus dem Asia Laden)
- 1 kleiner Broccoli, geputzt, gewaschen, in Röschen
- 3 kleine Möhren in Streifen
- 1/2 rote Chilischoten, fein gewürfelt
- 1/2 Bund Koriander, gewaschen, gezupft
- 1-2 EL Sojasoße (Aus dem Asia Laden)
- 1 EL Reisessig (Aus dem Asia Laden)
- 2-3 EL Chilisoße
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Soba Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Schritt2

Zeitgleich die geschnetzelte Hähnchenbrust im Wok oder einer großen Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl 4 min. braten. Dann das Gemüse und Chili dazu geben, weitere 4 min. unter stetigem Wenden braten/schmoren.

Schritt3

Mit Salz würzen und mit Sojasoße, Chilisoße und Reissessig ablöschen, die Nudeln und den Koriander unter mengen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** gemüse, hähnchenbrust, schnelle küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-soba-nudeln-mit-gemuese-und-haehnchenbrust/>