

Mie-Nudel-Pfanne mit Kokosmilch und Hähnchen

Zutaten

für 2-3 Personen

5 Frühlingszwiebeln
400g Champignons
Kokosöl
daumennagelgroßes Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe
ca. 450g Hähnchenbrustfilet
2 TL rote Currypaste
Salz, Pfeffer
400ml cremige Kokosmilch
400ml Wasser
3 gehäufte TL Gemüsebrühpulver
125g Mie-Nudeln

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln klein hacken und die Champignons in grobe Stücke schneiden. Beides mit Kokosöl in eine Pfanne geben und scharf anbraten. Ingwer klein schneiden und dazu geben. Knoblauch hinein pressen.
2. In der Zwischenzeit das Hähnchen klein schneiden (etwa 2cmx2cm große Würfel) und in einer zweiten Pfanne mit Kokosöl anbraten.
3. Die Gemüsepfanne nun mit scharfer Currypaste, Salz und Pfeffer würzen, dann die Kokosmilch, das Wasser und die Gemüsebrühe hinzugeben und alles verrühren.
4. Beginnt das Ganze aufzuköcheln, könnt ihr die Nudeln hineingeben. Gut unterrühren. Alles etwa 5 Minuten gar köcheln lassen.
5. Das Hähnchen unterrühren und final abschmecken.