



Nudel-Teriyaki-Pfanne Chintalienisch a la Jeanny

Description



Zutaten:

250 g Nudeln
1 Handvoll MÃ¶hren
1 Handvoll Erbsen
250 g braune Champignons
250 g HÃ¶hnchengeschnetzeltes
2 Lauchzwiebeln
3 gerÃ¶stete Paprika (Glas)
Teriyakisauce
Chili
Salz, Pfeffer
Parmesan

Zubereitung:

- MÃ¶hren in Scheiben schneiden. Nudeln mit Wasser bedeckt in der Pfanne zum kochen bringen. Nach 7 min. Kochzeit die MÃ¶hren dazugeben. Ab und zu umrÃ¶hren bis das Wasser verlockt ist.
- In der Zwischenzeit Champions in Scheiben, Lauchzwiebeln in Ringe und Paprika in StÃ¼cke schneiden.
- HÃ¶hnchen in etwas Ã¶l anbraten. Champions und Lauchzwiebeln dazugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Teriyakisauce abschmecken.

4. Das HÄ¼hnchen-GemÄ¼se zu den Nudeln geben und alles vermengen. Mit Teriyakisauce, Salz, Pfeffer und Chili nochmals abschmecken.
Mit Parmesan bestreut servieren.

Category

1. GeflÄ¼gel

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark