

# Curry Mee mit Huhn und Eiernudeln

Gesamtzeit **35 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Curry Mee:

<b>100 ml</b>	Pflanzenöl
<b>1 kg</b>	Hühnerbrust, in dünnen Scheiben
<b>30 g</b>	Knoblauch (6 Zehen), fein gehackt
<b>200 g</b>	Zwiebel, in dünnen Spalten
<b>60 g</b>	Currypaste, rot
<b>200 ml</b>	<u>Kikkoman Wok Sauce</u> <u>Teriyaki</u>
<b>1,5 l</b>	Kokosmilch
<b>1,5 l</b>	Hühnersuppe
<b>30 ml</b>	Fischsauce
<b>200 g</b>	Zuckererbsen
<b>600 g</b>	Eiernudeln (oder Reismudeln)
<b>300 g</b>	Mungobohnensprossen
<b>5</b>	Eier, hart gekocht und halbiert

### Zum Garnieren:

<b>30 g</b>	Minze
<b>30 g</b>	Koriander

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Öl in einem großen Wok oder Topf erhitzen und Hähnchenbruststreifen 1–2 Minuten anbraten. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und 2–3 Minuten mitbraten, bis es duftet. Alles umfüllen und beiseitestellen.

### Schritt 2

Currypaste in den Topf geben und ca. 1 Minute dünsten. Kikkoman Wok-Sauce – Teriyaki hinzufügen und gut umrühren.

### Schritt 3

Kokosmilch und Hühnersuppe hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Fischsauce abschmecken.

### Schritt 4

Zuckererbsen und die Hühnchen-Zwiebel-Mischung hinzufügen und weitere 3–4 Minuten garen – die Zuckererbsen sollten noch leicht knackig sein.

### Schritt 5

Nudeln separat nach Packungsanweisung kochen. Auf Schüsseln verteilen und mit der heißen Brühe mit Hühnerfleisch und Zuckererbsen übergießen. Mungobohnensprossen und ein halbes gekochtes Ei hinzufügen. Die fertige Curry Mee mit Minze und Koriander garnieren.