

# Teriyaki-Hendl-Pasta „Alfredo“

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 15 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2.880 kJ / 688 kcal**

Fett: **31,9 g** Eiweiß: **47,7 g**  
Kohlenhydrate: **51,8 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

|                |                                                             |
|----------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>500 g</b>   | Hühnerbrustfilet                                            |
| <b>120 g</b>   | <u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch</u> |
| <b>1 EL</b>    | <u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>                          |
| <b>1 EL</b>    | Butter                                                      |
| <b>200 g</b>   | Shiitake-Pilze (oder andere Pilze nach Wahl)                |
| <b>1</b>       | Zwiebel                                                     |
| <b>1</b>       | Knoblauchzehe                                               |
| <b>200 g</b>   | Kirschtomaten                                               |
| <b>200 g</b>   | Schlagobers                                                 |
| <b>100 g</b>   | Pecorino                                                    |
| <b>0,25 TL</b> | Pfeffer aus der Mühle                                       |
| <b>0,25 TL</b> | Cayennepfeffer                                              |
| <b>500 g</b>   | Linguine (oder Bandnudeln), aus dem Kühlregal               |
|                | Einige Basilikumblättchen                                   |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**500 g** Hühnerbrustfilet - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch **1 EL**

Kikkoman geröstetes Sesamöl

Hühnerbrustfilet in Würfel oder Streifen schneiden und mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit Knoblauch ca. 5 Minuten marinieren. Kikkoman Sesamöl in einem Wok erhitzen, das Hähnchenfleisch ca. 8 Min. anbraten und herausnehmen.

### Schritt 2

**1 EL** Butter - **200 g** Shiitake-Pilze (oder andere Pilze nach Wahl) - **1** Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **200 g** Kirschtomaten

Butter im selben Wok erhitzen. Pilze in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken und beides mit den Pilzen in der erhitzten Butter ca. 5 Min. dünsten. Tomaten zufügen und ca. 3 Min. mitdünsten.

### Schritt 3

**200 g** Schlagobers - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch - **100 g** Pecorino - **0,25 TL** Pfeffer aus der Mühle - **0,25 TL**

Cayennepfeffer - **500 g** Linguine (oder Bandnudeln), aus dem Kühlregal

Obers und Kikkoman Teriyaki Sauce mit Knoblauch zum Gemüse in den Wok geben und aufkochen. Pecorino reiben, in der Sauce schmelzen lassen und mit Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

### Schritt 4

Einige Basilikumblättchen

Die Nudeln zum Hühnerfleisch und der Sauce in

den Wok geben und alles gut vermischen. Auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.