KIKKOMAN

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)

500 g	Hühnerbrustfilet
120 g	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 EL	Butter
200 g	Shiitake-Pilze (oder andere Pilze nach Wahl)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	Kirschtomaten
200 g	Schlagobers
100 g	Pecorino
0,25 TL	Pfeffer aus der Mühle
0,25 TL	Cayennepfeffer
500 g	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.