

Curry Mee mit Poulet und Eiernudeln

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Curry Mee:

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

Zum Garnieren:

30 g	Minze
30 g	Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Öl in einem grossen Wok oder Topf erhitzen und Pouletbruststreifen 1–2 Minuten anbraten. Knoblauch und Zwiebeln 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 Hühnerbouillon hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Fischsauce abschmecken.

Schritt 4

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

Schritt 5

Nudeln separat nach Packungsanweisung kochen. Auf Schüsseln verteilen und mit der heissen Bouillon mit Poulet und Kefen übergiessen. Mungobohnensprossen und ein halbes gekochtes Ei hinzufügen. Die fertige Curry Mee mit Minze und Koriander garnieren.