

Teriyaki-Chicken-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	Pouletbrustfilet
120 g	<u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
1 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
1 EL	Butter
200 g	Shiitake-Pilze (oder andere Pilze nach Wahl)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	Cherrytomaten
200 g	Rahm
100 g	Pecorino
0.25 TL	Pfeffer aus der Mühle
0.25 TL	Cayennepfeffer
500 g	Linguine (oder Bandnudeln)
	Einige Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

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

Kikkoman geröstetes Sesamöl

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

Schritt 2

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

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. ? Minuten dünsten. Tomaten zufügen und ca. 5 Minuten mitdünsten.

Schritt 3

200 g Rahm - **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)

Rahm 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 Poulet und der Sauce in den Wok geben und alles gut vermischen. Auf Tellern

anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.