



## Thailändischer Hühnchen-Glasnudel-Salat

1. Das Huhn mit so viel kaltem Wasser in die Rührschüssel geben, bis es gerade bedeckt ist. Salz hinzugeben. Den Spritzschutz anbringen, die Temperatur auf 110 °C einstellen und bei Rührintervallstufe 3 ca. 60 Min. leise kochen.

2. Inzwischen Zuckerschoten putzen und halbieren. Pfefferschoten der Länge nach halbieren, entkernen und in möglichst feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Kokosmilch mit Limonensaft, braunem Zucker und Currypaste verquirlen und mit Sojasauce abschmecken.

3. Das gekochte Huhn aus der Rührschüssel nehmen und etwas abkühlen lassen. Nudeln in die Brühe geben und darin in etwa 4 Min. bissfest garen. Anschließend abschütten und kalt abschrecken. Die Haut des Hühnchens entfernen, das Fleisch vom Knochen zupfen und mit den Nudeln mischen.

4. Sesamöl in die Rührschüssel geben. Das Koch-Rührelement anbringen. Die Temperatur auf 140° C einstellen. Zuckerschoten, Pfefferschoten und Ingwer hinzugeben und bei Rührintervallstufe 3 ca. 4 Min. anschwitzen. Das Ganze mit dem Kokosmilch-Curry-Dressing unter die Nudel-Huhn-Mischung heben und auf Tellern verteilen. Zum Schluss Frühlingszwiebel-Ringe und frisch gezupften Koriander darüber streuen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 1 Stunde 35 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 2 Stunden 35 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>1 kleines</b>	Huhn, ca. 1,2 kg
<b>2 EL</b>	Salz
<b>250 g</b>	Zuckerschote(n)
<b>3 große</b>	Pfefferschote(n), rot, gelb und grün
<b>20 g</b>	Ingwer
<b>1 Bund</b>	Frühlingszwiebel(n)
<b>150 ml</b>	Kokosmilch, ungesüßt
<b>1</b>	Limette(n), Saft davon
<b>1 EL</b>	Zucker, braun
<b>3 TL</b>	Currypaste, rot
<b>2 EL</b>	Sojasauce evtl. 3 EL
<b>150 g</b>	Glasnudeln, breite
<b>3 EL</b>	Sesamöl
	Korianderblätter, frisch gezupft, zum Bestreuen

Rezept von: Kenwood

—  
Anzeige  
—