



## Singapore Noodles

Die Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch klein hacken, Ingwer reiben und Beides zu den Fleischstreifen hinzufügen. Die Oystersoße und die Hälfte der Sojasoße zum Fleisch geben, gut vermischen und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Reisnudeln für 6 Minuten in kochendem Wasser garen und beiseite stellen. Karotten, Frühlingszwiebeln und Stangensellerie in feine Streifen schneiden.

Den Wok anheizen und das Erdnussöl hinein geben. Anstelle des Erdnussöls kann auch jegliches andere Öl, das für Wok geeignet ist, verwendet werden. Fleisch aus dem Kühlschrank holen, in den vorgeheizten Wok geben und für 3-4 Minuten scharf anbraten.

Das geschnittene Gemüse hinzufügen und für weitere 2 Minuten scharf anbraten. Madras Curry hinein geben und gut vermischen. Ich lasse die Mischung dann gerne noch mit dem Curry für 1-2 Minuten anbraten.

Die Nudeln, Sojasprossen und das Sesamöl in den Wok geben. Alles gut vermischen und gleich servieren!



### Zutaten für 2 Personen:

3	Stk	Knoblauchzehen
1	TL	Ingwer
1	EL	Oystersoße
2	EL	Sojasoße
2	Stk	Hähnchenbrustfilet
100	g	Reisnudeln
2	EL	Erdnussöl
2	Stk	Stangensellerie
1	Stk	Karotte
4	Stk	Frühlingszwiebeln
1	EL	Madras Curry
1	EL	Sesamöl
75	g	Sojasprossen