WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Teriyaki Ramenburger

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Hähnchenbrustfilets
200 g Mienudeln
2 Eier
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
20 ml Teriyaki-Sauce
50 g Salatgurke
1 Zwiebel
30 g Mungobohnensprossen
Koriander
1 EL Sesam



Nährwerte:

Pro Portion ca. 664 kcal, 22 g Fett, 48 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

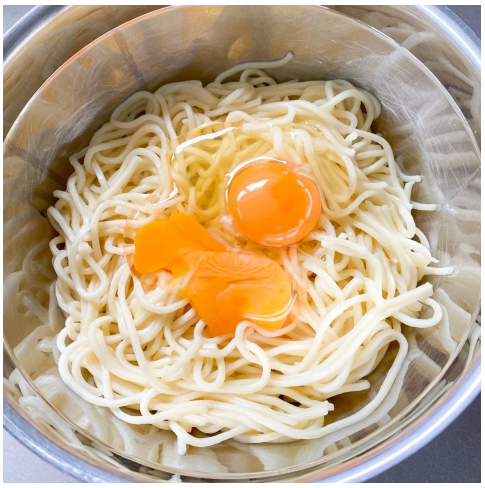
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Teriyaki Ramenburger

Zubereitung:

1. Mienudeln nach Packungsangabe kochen, abkühlen lassen, mit Eiern und etwas Salz und Pfeffer mischen…



2. …und portionsweise in 1 EL Öl von beiden Seiten circa 3 bis 4 Minuten anbraten.



3. Hähnchenfilets in 1 EL Öl von beiden Seiten jeweils…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Teriyaki Ramenburger



4. …5 bis 7 Minuten scharf anbraten, bis sie schön goldbraun sind.



5. Teriyaki-Sauce dazugeben und 2 bis 3 Minuten einreduzieren lassen. Das Fleisch kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.
   Zwiebel und Gurke schälen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Teriyaki Ramenburger

6. Chicken Teriyaki Ramen-Burger mit Mungobohnen, Gurkenscheiben und Zwiebelringen anrichten und mit Koriander und Sesam genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**