WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kimchi-Hähnchenhackbällchen auf Udonnudeln mit Pakchoi

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Hähnchenhackfleisch
100 g Kimchi
3 EL Sojasauce
3 EL Paniermehl
3 EL Öl
2 Möhren
1 Zwiebel
2 Lauchzwiebeln
500 g Pakchoi
200 g Udonnudeln
4 EL Sweet Chilisauce



Nährwerte:

Pro Portion ca. 425 kcal, 18 g Fett, 36 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kimchi-Hähnchenhackbällchen auf Udonnudeln mit Pakchoi

Zubereitung:

1. Zuerst Hähnchenhackfleisch, Kimchi (gut abgetropft!), 1 EL Sojasauce und Paniermehl mischen. Kleine Bällchen daraus formen…



2. …und in 2 EL Öl von allen Seiten circa 12 bis 15 Minuten rundherum anbraten.



3. Jetzt Möhren und Zwiebel schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und alles in 1 EL Öl circa 7 bis 8 Minuten anbraten…

Kimchi-Hähnchenhackbällchen auf Udonnudeln mit Pakchoi



4. Dann das Weiße vom Pak Choi ebenfalls kleinschneiden, dazugeben und weitere 4 bis 5 Minuten braten. Die Udonnudeln garen.



5. Zum Finale mit Nudeln, restlicher Sojasauce, Sweet Chilisauce und Grünem vom Pak Choi circa 3 bis 5 Minuten zu Ende braten.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Kimchi-Hähnchenhackbällchen auf Udonnudeln mit Pakchoi

6. Jetzt nur noch die Kimchi-Hähnchenhackbällchen auf den Gemüsenudeln anrichten und 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**