

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

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.



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



Kimchi-Hähnchenhackbällchen auf Udonnudeln mit Pakchoi



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-gefluegel.de**