

Thailändische Nudelpfanne mit Poulet, Tofu oder Pilzen

Zutaten für 4 Personen

350 g	Pouletgeschnetzeltes, Tofu oder Pilze	
1 EL	Öl	
3 TL	Tasty Thai Öl	damit marinieren erhitzen, Fleisch portionenweise rasch anbraten, herausnehmen und warm stellen
1 Stk	Zwiebel	
1 Zehe	Knoblauch	
2 Stk	Rüebli	
1 Stk	Lauch	
½ Stk	Peperoni	in Streifen schneiden
2 TL	Bratbutter oder Öl	darin Zwiebel, Knoblauch und Gemüse anschwitzen
3 EL	Tasty Thai Sojasauce	Darüber streuen und kurz mit anschwitzen dazugeben
2 dl	Wasser	aufgiessen, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten garen
	Tasty Thai	Fleisch begeben, ziehen lassen abschmecken
8 Stk	Nestnudeln	im heissem Wasser 7min kochen Wasser abgiessen
		mit dem Poulet und Gemüse mischen und servieren



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Tasty Thai