



Bundesstraße 1
A-7533 Ollersdorf
Tel.: 03326/52280, Fax DW 13
E-Mail: bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at



Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:00-12:00 und 14:00-18:00 Uhr
Samstag: 08:30-12:00 Uhr

Nudelrezept des Monats

Asiatische Nudelpfanne

Zutaten für 4 Personen:

400g BISCHOF Zitronen-Spaghetti, 400g Hühnerfilets, 150g Zuckerschoten, 2 Rote Zwiebeln, 1 Brokkoli, 1 Knoblauchzehe, 1EL Honig, 40g geröstete Cashewkerne, 3 EL Maizena, 6 EL Teriyaki Sauce, Sonnenblumenöl, Chilipulver nach Geschmack

Zubereitung:

1. Für die Marinade: 2EL Maizena, ½ TL Chilipulver (kann nach Geschmack variieren) und 3EL Teriyaki Sauce verrühren. Die Hühnerfilets in Streifen schneiden und in der Marinade einlegen.
2. In einem Topf die BISCHOF Zitronen-Spaghetti ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, abseihen und bereitstellen.
3. In der Zwischenzeit die Zuckerschoten putzen und bei Bedarf mundgerecht halbieren, den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, Zwiebel schälen und grob schneiden sowie den Knoblauch schälen und klein hacken.
4. 1EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das marinierte Fleisch beidseitig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und das vorbereitete Gemüse mit Öl ca. 4 Minuten bissfest braten.
5. 1EL Maizena mit 3EL Teriyaki Sauce und 1EL Honig vermengen. 200ml Wasser zugeben und alles verquirlen.
6. Die Hühnerstreifen, die Cashewkerne sowie das Honig-Teriyaki Gemisch in die Pfanne zugeben. Ca. 1 Minute köcheln lassen.
7. Die Zitronen-Spaghetti mit der Hühner-Gemüse Pfanne heiß servieren.

☼ ☼ ☼ **Guten Appetit mit Bischof Spezial! Nudeln** ☼ ☼ ☼