

Selbst gemachte Pasta mit Hähnchen und Chiliöl

Zutaten für den Nudelteig (für 4 Personen):

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 250 ml Wasser
- 1 TL Salz

Mehl, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und etwa 5 Minuten gut verkneten. Den Teig abdecken oder in Klarsichtfolie einschlagen und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Zutaten für das Hähnchen:

- 500 g Hähnchenbrust
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Ingwer
- 4 EL Sojasoße
- zum Braten: Pflanzenöl

Die Hähnchenbrust waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und reiben. Ingwer mit Schale ebenfalls fein reiben. Beides mit Sojasoße in eine Schüssel geben und vermengen. Die Hälfte der Marinade abgießen und beiseitestellen. Die Hähnchenstücke zur anderen Hälfte der Marinade in die Schüssel geben und gut vermengen. Einige Minuten ziehen lassen.

Zutaten für das Chiliöl:

- 0,5 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 frische Chilischoten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL gerösteter Sesam
- 5 EL Sesamöl
- 5 EL geröstetes Sesamöl

Chilischoten (Sorte und Menge nach Geschmack) und Frühlingszwiebeln waschen, säubern und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten in eine hitzebeständige Schüssel geben. In einem kleinen Topf Sesamöl und geröstetes Sesamöl stark erhitzen. Das kochendheiße Öl sofort zu den Gewürzen in die Schüssel gießen und abkühlen lassen. Die Sesamkörner hineingeben. Wer mag, kann das Chiliöl noch mit einem kleinen Spritzer Sojasoße abschmecken. Verschluss hält sich das Öl mehrere Wochen im Kühlschrank.

Zutaten für die Garnitur:

- 1 Gurke
- 1 Bund Koriander

Gurken säubern und mit Schale in lange, dünne Streifen schneiden. Koriander waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Vom Nudelteig kleine längliche Stücke abschneiden und direkt in das siedende Kochwasser geben. Die Nudeln etwa 3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Eine kleine Nocke probieren, die Garzeit gegebenenfalls um 1-2 Minuten verlängern.

Währenddessen in einer großen Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die marinierten Hähnchenstücke darin 4 Minuten goldbraun braten. Zum Schluss die andere Hälfte der Marinade in die Pfanne gießen.

Die Nudeln mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und zum Hähnchen in die Pfanne geben. Alles gut durchschwenken.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 16.08.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen