

# Gebratene Reismudeln mit Putenbrust (Guai Thiau Gai)

## Zutaten (4 Personen):

- 300 g Reismudeln (2 cm breit, oder auch dünnere)
- 400 g Putenbrust oder Hühnerbrustfilet
- 1 EL Öl
- 1 EL Sojasauce
- 500 g Brokkoli
- 3 EL Öl
- 2 Eier
- 3 EL Fischsauce
- 3 EL süße Sojasauce
- 1 1/2 EL Zucker

## Zubereitung:

Putenfleisch in Streifen schneiden und in Öl und Sojasauce einlegen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Reismudeln etwa fünf Minuten garen. Danach die Nudeln mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Brokkoli putzen, kleinschneiden und in einem Topf mit etwas Salzwasser drei Minuten blanchieren. Das Salzwasser abgießen und Brokkoli beiseite stellen.

Öl in Wok oder Pfanne erhitzen. Putenfleisch dazugeben und anbraten. Das Fleisch auf die Seite schieben und die Eier dazuschlagen, verrühren und braten. Wieder mit dem Fleisch vermischen und alles zur Seite schieben. Brokkoli hinzugeben und fünf Minuten braten lassen. Nudeln, Fisch- und Sojasauce und Zucker hinzugeben und alles gut durchmischen.

TIPP: In Thailand werden Nudelgerichte gern selbst mit Chilipulver und Zucker nachgewürzt.

## Quelle:

<http://www.leckerbisschen.de/>