



# Hähnchen süß-sauer mit Glasnudeln, Pilzen und Cashewkernen

 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Limetten	1 St.
Sojasauce	20 ml
Honig	1 Esslöffel
Hähnchenbrustfilets	600 g
Cashewkerne	50 g
Champignons, braun	500 g
Öl	2 Esslöffel
Mie Nudeln	200 g
Salz	1 Esslöffel
Chili, gemahlen	



## Zubereitung

Ofen auf 180 °C vorheizen. Limette heiß waschen und 1 TL Schale abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Hälfte des Limettensafts, Limettenabrieb, Sojasauce, Chili und 1 EL Honig in einer Auflaufform mischen. Hähnchen waschen, trocken tupfen, dritteln und in der Marinade ca. 17 Min. im Ofen garen.

Cashewkerne grob hacken und beiseitestellen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln bzw. sechsteln. 2 EL Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Pilze und Cashewkerne darin ca. 3 Min. anbraten. Währenddessen ca. 600 ml Salzwasser zum Kochen bringen.

Die krause Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Glasnudeln in einer Schüssel mit kochendem Salzwasser übergießen und ca. 5 Min. gar ziehen lassen.

Hähnchen aus dem Ofen nehmen, mit der Marinade zu den Pilzen geben und ca. 3 Min. zusammenbraten. Anschließend mit etwas Limettensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Glasnudeln abgießen und auf Tellern anrichten. Hähnchen und Pilze dazugeben und mit Petersilie bestreuen. Sweet-Chili-Hähnchen mit Glasnudeln, Pilzen und Cashew servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	603 kcal		
Kohlenhydrate	47 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	42 g	Fette	27 g