

Hühnchen kung pao

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Wirtschaftlich	Mit Freunden	4 pessoas

Ingredientes

- 40ml Gallo Natives Olivenöl Extra Clássico
- 10ml Gallo Weißweinessig
- 500g hühnchenbrust in würfeln
- 50g grüne paprika
- 50g rote paprika
- 20g erdnüsse
- 40ml sojasoße
- 10g zucker
- etwas pfeffer
- 20g ingwer
- etwas schnittlauch
- 2 eier
- 10g maisstärke

1. Mixen Sie in einer Schüssel die Sojasoße, den Gallo Apfelessig Rotweinessig Weißweinessig, den Zucker und die Maisstärke. Geben Sie die Hühnerbrust hinzu und lassen Sie diese etwa 10 Minuten marinieren.
2. Würfeln Sie die Paprika und schneiden Sie den Ingwer in dünne Scheiben.
3. Holen Sie das Hühnchen aus der Marinade und stellen Sie es auf die Seite.
4. Erhitzen Sie im Wok Olivenöl und braten Sie das Gemüse kurz an. Stellen Sie dann das Gemüse zur Seite.
5. Braten Sie dann im selben Wok das abgetropfte Hühnchen an und geben Sie das angebratene Gemüse hinzu.
6. Fügen Sie die übrige Marinade, den Schnittlauch und die Erdnusskerne hinzu.
7. Zum Schluss geben Sie das Ei hinzu und rühren das Ganze gut um.
8. Streuen Sie zum Servieren noch ein bisschen Schnittlauch obendrauf.

Produtos utilizados



Clássico

Natives Olivenöl Extra



Weißweinessig

Essige Täglich

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide