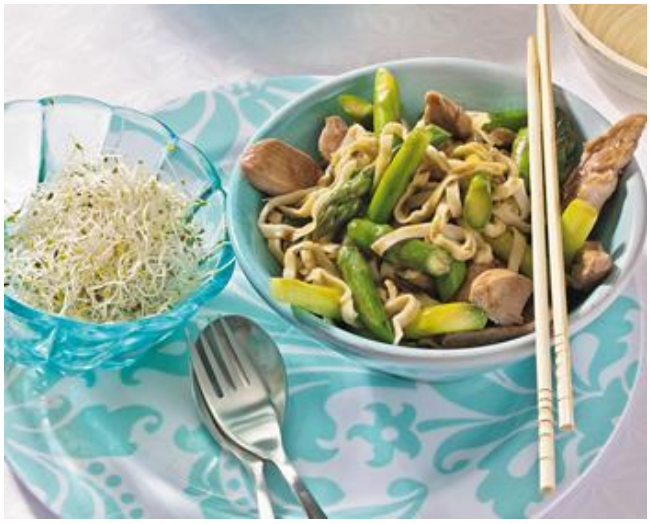


Spargel mit Entenbrust und Wok-Nudeln

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 750 g grüner Spargel
- 350 g Entenbrustfilet
- 2 EL Rapsöl
- Jodsalz
- Pfeffer
- 250 g Wok-Nudeln
- 2 schwach geh. TL KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 5 EL Sojasauce
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL dunkles Sesamöl
- 100 g Sprossen, z.B. Alfalfa

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1996 kJ
Energie (Kilokalorien):	478 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	51 g
davon Zucker:	5,7 g
Ballaststoffe:	5,7 g
Eiweiß:	31 g
Salz:	4,2 g

Zubereitung

1. Spargel am unteren Spargeldrittel schälen und die Stangen schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Von der Entenbrust die Haut abschneiden und das Fleisch in Streifen schneiden.

2. 1 EL Rapsöl in einem Wok oder eine großen Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin ca. 4 Minuten unter ständigem Rühren braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

3. Restliches Rapsöl zugeben und die Spargelstücke kurz anbraten. Nudeln, 275 ml Wasser und 1 TL KNORR Hühner Brühe zugeben und unterrühren. Bei starker Hitze so lange garen, bis die Nudeln die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben.

4. Sojasauce mit Speisestärke verrühren und zusammen mit 200 ml Wasser, restlicher Hühner Brühe, Sesamöl und Fleisch in den Wok oder die Pfanne geben. Unter Rühren 1 - 2 Minuten garen. Sprossen waschen und mit dem Gemüse und Entenbrust anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Statt Sojasauce passt auch die leicht süßliche Austernsauce.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen