

# Maiskölbchen

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Glas Maiskölbchen (Abtropfgewicht ca. 200 g)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 80 g Shiitake-Pilze
- 100 g frische Zuckerschoten
- 5 EL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- 100 ml KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 2 TL Feine Speisestärke
- Pfeffer
- gemahlener Koriander
- 1 EL Fischsauce (ersatzweise Sojasauce)

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1409 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 337 kcal |
| Fett: | 19 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 2,6 g |
| Kohlenhydrate: | 15 g |
| davon Zucker: | 7,5 g |
| Ballaststoffe: | 3,7 g |
| Eiweiß: | 26 g |
| Salz: | 0,99 g |

## Zubereitung

1. Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Maiskölbchen abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Ingwer schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Pilze von den Stielen befreien und vierteln. Zuckerschoten waschen.

2. 3 EL Öl in einem Wok erhitzen, Hähnchenbrust hinzufügen und unter Rühren anbraten. Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Restliches Öl in den Wok geben und darin Knoblauch und Ingwer anbraten. Gemüse und Zucker dazugeben und andünsten. Gemüse herausnehmen, Knorr Hühner Brühe in den Wok gießen und erhitzen. Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Aufkochen und mit Pfeffer, Koriander und Fischsauce abschmecken.

3. Fleisch und Gemüse zurück in den Wok geben, mit der Sauce vermischen und heiß werden lassen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 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