



Hühnchen kung pao



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
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