

Hühnerbrust mit Cashewnüssen (Kai Phad Met Ma Muang)

Zutaten:

500 g Hühnerbrustfilet
3 Frühlingszwiebeln
100 g ungesalzene Cashewnüsse
200 g Champignons
1 EL Zucker
2 Tomaten
2 EL Austernsauce
7 EL Öl
2 EL Fischsauce (Nam Pla)
Sojasauce

Zubereitung:

- Hühnerbrust in Streifen schneiden.
- In Sojasauce und etwas Öl 10 Minuten einlegen.
- Öl in einem Wok (Pfanne) erhitzen.
- Die Nüsse darin unter ständigem Rühren goldgelb braten.
- Nüsse herausnehmen und auf Küchenpapier "entfetten".
- Frühlingszwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden.
- Tomaten und Champignons in Würfel schneiden.
- Öl im Wok (Pfanne) erhitzen.
- Hühnerstreifen hinzufügen und 2 - 4 Minuten anbraten.
- Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Cashewnüsse dazugeben.
- Alles unter Rühren kurz garen.
- Hitze verringern.
- Mit Fischsauce, Austernsauce und Zucker abschmecken.