

# Nudeln mit Hühnchen, Gemüse und Insekten-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für das Pad Thai:**

100 g Hühnerbrust	200 g Reismudeln	1 EL getrock. Shrimps
2 EL Tofu	100 g Mungobohnenkeimlinge	$\frac{1}{2}$ Weißkohl
1 kleine Gurke	100 g Zuckererbsen	2 Knoblauchzehen
1 Ei	2 EL Fischsauce	2 EL Sojasauce
1 EL Austernsauce	2 TL Tamarindensauce	3 EL Hühnerfond
2 EL neutrales Öl	1 EL brauner Zucker	

**Für den Insektenspieß:**

8 Heimchen	8 Wüstenheuschrecken	100 g Mehlwürmer
Sonnenblumenöl	Salz	

**Für die Garnitur:**

50 g Erdnüsse	2 TL Chilipulver
---------------	------------------

**Für das Pad Thai:**

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Hühnchen, Weißkohl und Gurke klein schneiden und beiseite stellen. Zuckererbsen waschen.

Reismudeln kurz im Wasser kochen und anschließend in ein Sieb abgießen. Tofu in kleine Stücke schneiden.

In einer kleinen Schüssel Hühnerfond, Fischsauce, Sojasauce, Austernsauce, Tamarindensauce sowie Zucker vermengen. Zucker sollte sich auflösen. Für später beiseite stellen.

Knoblauch abziehen. In einem Wok das Öl erhitzen und die Knoblauchzehen hineinpressen. Hühnchen und Tofu dazugeben und anbraten. Temperatur etwas herunter drehen und das Gemüse kurz dazugeben und durchgaren.

Wokinhalt in eine große Schüssel geben und Reismudeln mit etwas Öl in die Pfanne geben und kurz anbraten. Nudeln mit dem Ei verquirlen, wenn das Ei gestockt ist, den Saucen-Mix sowie die getrockneten Shrimps dazugeben. Zum Schluss die Nudeln mit dem Gemüse und dem Hühnchen kurz in der Pfanne umrühren und abschmecken.

**Für den Insektenspieß:**

Einen Topf mit Öl aufsetzen. Heimchen und Wüstenheuschrecken auf einen Spieß ziehen und im heißen Öl frittieren. Mehlwürmer mit hinein geben und ebenfalls frittieren. Spieß und Mehlwürmer mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und mit Salz bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Erdnusskerne zerhacken und in ein kleines Schälchen füllen. Chilipulver ebenfalls in ein kleines Schälchen füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Semmann am 26. Juni 2019