

# Hähnchen Spitzkohlpfanne mit Bandnudeln

---



## Zubereitung

- Hähnchenbrust klein schneiden.
- Mit ca. 2 EL Hähnchengewürz würzen, gut vermengen.
- Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- Spitzkohl fein schneiden.
- Bandnudeln in Salzwasser vorkochen.
- Salzbutter in großer Pfanne schmelzen.
- Spitzkohl ca. 5 Minuten anbraten.
- Gewürztes Hähnchen dazugeben.
- Weitere 6–8 Minuten anbraten, bis das Hähnchen gar ist.
- Vorgekochte Bandnudeln unterheben.
- Alles gut vermengen.
- Mit Sojasauce abschmecken (2–3 EL oder nach Geschmack).

## Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 mittelgroßer Spitzkohl
- 300 g Bandnudeln
- 2–3 EL Sojasauce (nach Geschmack auch etwas mehr)
- 2 EL Salbutter zum Anbraten
- ca. 2 EL Hähnchengewürz