



# Hühnerfleisch mit Hoisinsoße

Dauer ca. 20 Minuten, Pfanne oder Wok, Schwierigkeitsgrad einfach

## Zutaten

400g Hühnerbrust (in 1cm große Würfel geschnitten)	1 rote Paprikaschote (in 1 cm große Stücke geschnitten)
2TL Oystersoße	1 grüne Paprikaschote (in 1 cm große Stücke geschnitten)
2TL Hoisinsoße	20 g in der Pfanne geröstete Erdnüsse
1 TL Maissärke/ Speisestärke	
2TL Pflanzenöl	

## Zubereitung

Hühnerfleisch 10 Minuten in Oystersauce marinieren. Öl in einem Wok oder Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das marinierte Hühnerfleisch hinzufügen und 5 Minuten anbraten. Paprika und Hoisinsauce hinzufügen und weitere 5 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist. Vor dem Servieren mit gerösteten Erdnüssen bestreuen.