



# 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 Erdnuskerne 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide