

# Hühnerbrust mit Cashewnüssen

## (Gai Phad Met Ma Muang)

### Zutaten:

500 g Hühnerbrustfilet  
1 Bund 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 der 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 zugeben.
- Alles unter Rühren kurz garen.
- Hitze etwas verringern.
- Alles mit Fischsauce, Austernsauce und Zucker abschmecken.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.