

**Specht**  
Nudeln und Eier

# Dinkel Linsenspätzle mit Erdnusssoße „Saté“

250 g Dinkel Linsenspätzle vom Specht  
1 EL Erdnuss- oder Sonnenblumenöl  
300 g Hähnchenbrustfilet in dünnen Streifen,  
1 EL Honig, 1 Glas Saté Soße  
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel  
1 Glas Mungbohnenkeimlinge  
½ frische Ananas  
250 g Zuckerschoten  
50 g Erdnüsse gesalzen  
frisches Koriandergrün  
200 g Sahne oder Milch

Kochwasser für die Nudeln aufsetzen.

Das Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden, salzen, pfeffern in Öl anbraten bis alles schön kross ist. Saté Soße zugeben, den Honig unterrühren.

Mit ½ ltr. Wasser ablöschen. Die Ananas schälen und in kleine Stücke teilen, zur Soße geben. Die Zuckerschoten waschen und in Stücke schneiden, zugeben.

Die Nudeln bissfest garen, Die Soße abschmecken mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel. Vor dem Servieren 50 g gesalzene Erdnüsse und 1 Hand voll gehacktes Koriandergrün zugeben. Sofort servieren.

Guten Appetit mit Nudeln vom Specht

