# Hähnchenbrustfilet mit Wok-Pilz-Gemüse, Bihun-Sauce und Reis

Ich habe einmal meinen Konservendosen-Vorrat etwas reduziert. Vorrätig habe ich eigentlich immer Tomaten in Dosen für ein schönes Sugo für Pasta. Aber manchmal kommen auch noch einige andere Dosen hinzu.

Hier trift einmal nicht East auf West, sondern China trifft auf Indonesien. Ich hatte eine Dose mit Wok-Pilz-Gemüse, chinesisch, vorrätig. Und eine Dose Bihun-Suppe, indonesisch.

Nun habe ich einfach, wie ich es schon mehrere Male gemacht habe, die Bihun-Suppe zweckentfremdet und als Sauce verwendet.

Und habe zusammen mit Hähnchenbrustfilet und dem Wok-Pilz-Gemüse ein schönes asiatisches Gericht zubereitet.

Das Gericht ist denkbar einfach zubereitet. Sie braten einfach die kleingeschnittenen Filets in Öl an, geben Gemüse und Suppe hinzu und erhitzen alles. Dazu einfach Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:202]