



Cashew-Chicken

Zutaten

- 600 g Hähnchenbrustfilets
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 5 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 g Cashewkerne
- 200 ml MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.
3. In einem Wok THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Cashewkerne darin ca. 1 Min. braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Das Fleisch in den Wok geben und ca. 2 Min. braten. Gemüse zufügen und weitere 3 Min. braten. MAGGI Internationale Würzsauce Asia zufügen und heiß werden lassen. Dazu passt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	515 kcal
Fett	27 g
Protein	42 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen