



Zutaten

- 100 g Glasnudeln
- 150 g Paprikaschoten
- 90 g Karotte
- 50 g Zwiebeln
- 200 g Schweinenacken
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 3 EL MAGGI Würze

Zubereitung

1. Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten und in eine größere Schüssel geben.
2. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Streifen schneiden. Karotte putzen, waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
3. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und das Fleisch darin scharf anbraten. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zu den Glasnudeln geben.
5. Im verbliebenen Bratfett Karotte, Paprika und Zwiebel anbraten, herausnehmen und zu den Nudeln geben.
6. Knoblauchzehe schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Schluss zugeben.
7. MAGGI Würze darüber geben und alles gut durch mischen. Bei Bedarf mit Maggi Würze nachwürzen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	206 kcal
Fett	13 g
Protein	10 g

⌚ 20 Minuten

⊕ 6 Portionen