

Zutaten

- 250 g Maccheroni
- 2 Ei(er)
- 140 g Erbsen a.d. Dose
- 200 g Fleischwurst
- 2 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 150 ml Wasser
- 250 g THOMY Gourmet-Remoulade, 250 ml Glas
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- 1. Maccheroni nach Anweisung auf der Packung zubereiten, abgießen und abkühlen lassen (oder ca. die dreifache Menge gekochte Nudeln verwenden).
- 2. Eier hart kochen und in Würfel schneiden. Erbsen abtropfen lassen. Fleischwurst pellen, in Scheiben, dann in Streifen schneiden.
- 3. Maggi Rinder Brühe in Wasser auflösen und etwas abkühlen lassen. Mit THOMY Gourmet-Remoulade verrühren. Die Nudeln, Erbsen, Eier und Fleischwurst mit der Sauce mischen und ca. 1 Std. durchziehen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Zubereitungszeit ohne Standzeit.

Nährwert-Anzeige

Protein

19 Minuten

4 Portionen

29 g Kohlenhydrate 657 kcal Energie 53 g Fett 16 g