



## Bandnudeln mit Hähnchen-Champignon-Ragout

### Zutaten

- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 200 g Champignons, frisch
- 50 g Tomaten in Öl
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bolognese Bianco
- 400 g Bandnudeln a.d. Kühlregal
- 2 EL Schnittlauchröllchen

### Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten in Öl abtropfen lassen und klein schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hähnchenbrust darin anbraten. Champignons zugeben und 3 Min. mitbraten. Wasser und Sahne zum Kochen zugießen. MAGGI Fix für Bolognese Bianco einrühren und zum Kochen bringen.
3. Tomaten und Bandnudeln zugeben und unterrühren. Bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	342 kcal
Fett	10 g
Protein	26 g

🕒 23 Minuten

⊕ 4 Portionen