



Zuckerschoten Sweet Chili Chicken

Zutaten

- 250 g Hähnchenbrustfilets
- 150 g rote Paprikaschoten
- 150 g Zuckerschoten
- 75 g Frühlingszwiebeln
- 6 EL MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen, schräg halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.
2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen. Hähnchenbrustfiletstreifen darin ca. 3 Min. braten. Dabei immer wieder wenden.
3. Paprika, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln dazugeben, alles vermengen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3-4 Min. braten. MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia zugeben und kurz mitbraten. Dazu passt Basmatireis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	325 kcal
Fett	7 g
Protein	34 g

🕒 18 Minuten

⊕ 2 Portionen