



Gebratene Nudeln mit Erdnüssen

Zutaten

- 150 g asiatische Eiernudeln
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 200 g Hähnchenbrustfilets
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Erdnüsse
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gebratene Nudeln

Zubereitung

1. Asiatische Eiernudeln nach Packungsanweisung kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Hähnchenwürfel darin anbraten. Gemüse und Erdnüsse zugeben und mitbraten. Nudel zugeben, MAGGI Food Travel Fix für Gebratene Nudeln darüber streuen und unter Rühren ca. 5 Min. bis zur gewünschten Bräunung braten. Dazu einen Tomatensalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	491 kcal
Fett	22 g
Protein	28 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen