



Hähnchen mit Erdnuss-Sauce und Glasnudelgemüse

Zutaten

- 300 g Asia-Gemüsemischung, tiefgefroren
- 100 g MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia
- 4 EL MAGGI Würze
- 100 g Glasnudeln
- 600 g Hähnchenbrustfilets
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 165 ml Kokosmilch
- 50 ml Wasser
- 0,5 TL MAGGI Hühner Brühe
- 100 g Erdnusscreme
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Asia-Gemüsemischung nach Packungsanweisung zubereiten. Mit MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia Sauce und der Hälfte der MAGGI Würze würzen und abschmecken.
2. Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten, abtropfen lassen, unter das Gemüse heben und warm halten.
3. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer und der restlichen MAGGI Würze würzen.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hähnchenbruststreifen darin braten. Herausnehmen und warm halten.
5. Kokosmilch und Wasser zugießen. MAGGI Hühner Brühe und Erdnusscreme zugeben, aufkochen und glatt rühren. Die Hähnchenbruststreifen wieder zugeben und heiß werden lassen. Fleisch und Glasnudelgemüse auf Tellern anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	487 kcal
Fett	20 g
Protein	48 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen