



Maggi

Cremiges Rahm Geschnetzeltes

Zutaten

- 150 g Champignons, frisch
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hähnchengeschnetzeltes
- 1 Beutel MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art"
- 300 ml Wasser
- 60 g Erbsen, tiefgefroren

Zubereitung

1. Champignons in Scheiben schneiden.
2. Hähnchengeschnetzeltes in heißem Öl anbraten. Champignons dazugeben und weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Wasser dazugießen, Beutelinhalt einrühren und aufkochen. Erbsen dazugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 7 Min. kochen. Gelegentlich umrühren. Dazu schmeckt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	299 kcal
Fett	10 g
Protein	37 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen