Reisnudeln mit Teriyaki-Veggie-Hack

Zutaten

- 200 g Reisbandnudeln
- 200 g Möhren
- 98 g Frühlingszwiebel(n)
- 15 g rote Chilischote(n)
- 20 g Sesamkörner, geröstet
- 200 g Salatgurke
- 2 TL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Small MAGGI Magic Asia Sauce Teriyaki 10 Min. Sauce
- 1 large Garden Gourmet Sensational Hack

Zubereitung

1. Karotten und Gurke putzen, schälen und in feine Streifen schneiden. Chili waschen, Kerne entfernen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

2. Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Garden Gourmet Sensational Hack darin kräftig anbraten. Sauce zugeben und erhitzen.

4. Die Reisnudeln, Veggie-Hack und das Gemüse in Bowls anrichten. Mit geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	441 kcal
Fett	14 g
Protein	25 g

12 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de