



Gebratene Nudeln - thailändische Art

Zutaten

- 250 g Hühnerfilet
- 40 g Jungzwiebel
- 90 g Karotte/n
- 150 g Paprika
- 30 g Limettensaft
- 10 g Sonnenblumenöl
- 1 Beutel Maggi Fix für Gebratene Asia-Nudeln
- 150 g Spaghetti
- 1 Stängel Zitronengras

Zubereitung

1. Spaghetti einmal durchbrechen, in reichlich kochendem Wasser bissfest garen und abtropfen lassen.
2. Hühnerbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Karotten putzen, schälen und in Streifen schneiden. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zitronengras waschen und in 4 große Stücke schneiden.
4. In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hühnerfleisch anbraten. Gemüse zugeben und mitbraten. Zitronengrasstücke und Spaghetti untermischen. Maggi Fix für Gebratene Nudeln darüberstreuen und unter Rühren ca. 5 Min. bis zur gewünschten Bräunung braten. Mit Limettensaft abschmecken.

Nährwerte

Kohlenhydrate	46,39 g
Energie	354,76 kcal
Fett	5,27 g
Eiweiß	27,53 g

25 Minuten

3 Portionen