



Chicken Stir-Fry mit Mie-Nudeln

Zutaten

- 100 g Austernpilze
- 100 g Karotten
- 200 g Pak Choi
- 80 g Mie Nudeln
- 1 TL Sesamöl, geröstet
- 150 g Hähnchengeschnetzeltes
- 1 Beutel Maggi Food Travel Fix für Pad Thai Nudeln
- 40 g Cashewkerne
- 2 EL Sesamkörner

Zubereitung

1. Austernpilze putzen und in Streifen schneiden.
Karotte schälen und in dünne Streifen schneiden.
Pak Choi waschen, putzen, in Streifen schneiden,
dabei die weißen Stiele und das grüne Blatt getrennt
beiseitelegen.
2. Mie-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten,
abtropfen und kalt abschrecken.
3. In einer Pfanne in heißem Öl das Geschnetzelte
goldbraun anbraten. Pilze, Karotten und die weißen
Strünke des Pak Choi dazugeben und unter Rühren
mitbraten.
4. Mie-Nudeln und den restlichen Pak Choi dazugeben.
MAGGI FOOD TRAVEL Fix für Pad Thai Nudeln
darüberstreuen. Alles gut vermischen und bis zur
gewünschten Bräunung braten. Gelegentlich
umrühren. Mit Cashewnüssen und Sesamkörnern
bestreuen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Fette	19 g
Protein	33 g
Kohlenhydrate	46 g
Energie	485 kcal

🕒 21 Minuten

⊕ 2 Portionen