



Essen fürs echte Leben.

Würzige Bihun-Pfanne

Zutaten (für 3 Personen):

400 g Putenbrust
250 g Asia-Gemüse (TK)
2 EL Speiseöl
1 Knoblauchzehe
1 Dose Sonnen Bassermann Meine Bihun Suppe (390ml)
400 g frische Tagliatelle (Kühltheke)
Sojasauce
Sambal Oelek
dunkler Saucenbinder

Zubereitung:

Putenbrust in Streifen schneiden und mit Asia-Gemüse in heißem Öl anbraten. Knoblauchzehe abziehen, pressen und untermischen. Meine Bihun Suppe dazugeben, umrühren und erhitzen. Tagliatelle untermischen und garen, mit Sojasauce und Sambal Oelek würzig abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Saucenbinder andicken und servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach