



**JUST
TASTE**

2
PORTIONEN

EDAMAME SPAGHETTI MIT TERIYAKI-HÜHNCHENBRUST

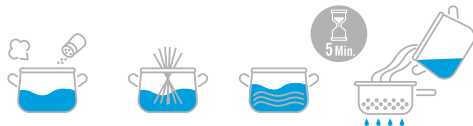
ZUTATEN

- 100 g Edamame Spaghetti, gekocht
- 200 g BIO Hähnchenbrust
- 1 Karotte in dünne Streifen schneiden
- 1 Knoblauchzehe zerkleinern
- ½ rote Zwiebel in Scheiben schneiden
- 2-3 Champignons in Scheiben schneiden

SAUCE

- 3 EL dicke Teriyaki-Sauce
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL Öl, zum Erhitzen geeignet
- SPZ (Salz, Pfeffer, Zucker)

Die Edamame Spaghetti im Salzwasser kochen.



Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Nach 1 Minute Karotten, Hähnchen, Pilze hinzufügen und mit SPZ würzen. 6-7 Minuten köcheln lassen und die Teriyaki-Sauce hinzufügen und mit den Nudeln vermischen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



MIT FLEISCH/FISCH



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH



Mehr Rezepte unter www.justetaste.de oder auf

