

## Grün - Weißer Nudelaufbau

Zutaten für: 3 Portionen

150	Gramm	BUITONI Farfalle
1	Essl.	Reines Sonnenblumenöl
200	Gramm	Putengeschnetzeltes Würzmischung für pikantes Geflügel
100	Gramm	Broccoli (tiefgefroren)
100	Gramm	Blumenkohl (tiefgefroren)
1	Pack.	Les Sauces Kräuter-Hollandaise légère
100	Gramm	Emmentaler, gerieben

Zubereitungszeit: 40 Min

### Anleitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. BUITONI Farfalle nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Putengeschnetzeltes darin anbraten und mit MAGGI Würzmischung 3 pikantes Geflügel kräftig würzen.
4. Broccoli und Blumenkohl ggf. etwas kleiner schneiden und zu dem Geschnetzelten geben und andünsten.
5. THOMY Les Sauces Kräuter-Hollandaise légère zugießen und kurz aufkochen lassen. Die Nudeln zugeben und alles in eine Auflaufform füllen.
6. Mit Emmentaler bestreuen. Im Backofen ca. 25 Min backen.

Ernährungsinfo Je Portion:

B: 2125 kJ (506 kcal)

N: E 34g,

KH 43g,

F 22g