

Asiatische Mie-Nudelsuppe als Sattmacher

1,5 l Hühnerbrühe (entfettet)	erhitzen
2 Hähnchenbrust	im ganzen zugeben, so bleiben sie saftiger
2 Frühlingszwiebeln	
100 g Erbsen	und
Ca. 800 g Gemüse (nur 0 Pro Points)	je nach Garzeit nach und nach zugeben
200 g Asiatische Eiernudeln	die letzten 4 Min. mit kochen

Die Hähnchenbrut aus der Brühe und in Streifen schneiden und nochmals kurz erhitzen

Guten Appetit

4 Portionen

Energiewert	980 Kcal gesamt
nach WeightWatchers	27 ProPoints /24 Smart Points gesamt / Sattmacher
WeightWatchers-Fitformel	Kohlehydrate, Eiweiß, Gemüse
geeignet zum	sofort genießen, aufwärmen, mitnehmen

Viel Spass beim Nachkochen.

