

Jambalaya Noodles wie in meinem RESTAURANT TAVO!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Jambalaya Noodles selbst gemacht! ö???

In meiner Serie Mission Restaurant habe ich die Jambalaya Noodles in den USA probiert mit der wÃ¼rzigen Andalus Sausage. Jetzt machen wir sie gemeinsam nach, Schritt fÃ¼r Schritt, damit ihr genau wisst, wie es geht. Perfekt fÃ¼r alle, die echtes Streetfood zuhause erleben wollen!

REZEPT:

Chinesische Nudeln (Thick Noodles)

2x HÃ¶hnchenbrust

[1x Andalous Sausage](#)

1 Duzend Garnelen

4 Kirschtomaten

100g Butter

[Perfect Bite Cajun Spice](#)

1/2 GrÃ¼ne Paprika

2-3 Stangen Sellerie

1 Metzger-Zwiebel

2-3 El ÃL fÃ¼r die Pfanne

100ml KÃ¼chen Sahne

Helle Mehlschwitze nach Bedarf

Hier bekommt ihr GÃ¶ffel: <https://amzn.eu/d/05ZWT08Z>