

BAMI GORENG

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 350 g Hühnerbrust
- 200 g King Prawns
- 250 g Mie-Nudeln (Eiernudeln)
- 3 Lauchzwiebeln (ca. 100 g)
- 1 roter Paprika
- 120 g Sojasprossen
- 6 EL Sojasauce
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 cm Ingwer
- etwas Erdnussöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Mie-Nudeln in Salzwasser laut Anleitung kochen, gut abtropfen lassen und in etwas heißem Erdnussöl kurz anrösten, danach warm stellen.

Lauchzwiebeln und Paprika waschen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Hühnerbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Wokpfanne etwas Erdnussöl erhitzen, Hühnerstücke darin zu goldbrauner Farbe rösten. King Prawns, Paprikastreifen, Ingwer und Sojasprossen dazugeben und kurz mitbraten. Bami Goreng mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek würzen, Lauchstreifen zugeben, mit Sojasauce aufgießen und ca. 1 Minute einkochen lassen.

Zuletzt die gebratenen Mie-Nudeln untermischen und servieren.