

Bakamie Goreng

Kategorien: Teigware, Nudeln, China

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Eiernudeln
200	Gramm	Bohnensprossen
3		Knoblauchzehen
2	Essl.	Erdnusskerne
4	Essl.	Oel
10		Schalotten
350	Gramm	Garnelen roh, ohne Schale
2		Moehren; geschaelt, in Feine Scheiben gehobelt
1		Pack-Choi; oder anderen Kohl
4		Tomaten; (Concasse), Gewuerfelt
150	Gramm	Kaiserschoten, in feinen Streifen
5	Teel.	Dunkle Sojasosse
5		Fruehlingszwiebeln
		Salz
		Frischer Koriander

Anleitung:

Die Nudeln in aufgekochtem Wasser 5 Minuten quellen lassen. Abgiessen und abschrecken, damit der Garprozess beendet ist. Knoblauch und Erdnuesse im Moerser zu einer feinen Wuerzpaste puerieren.

Schalotten fein wuerfeln. Im Wok mit dem Oel braten. Die Wuerzpaste begeben und das Aroma entfalten lassen. Garnelen, Kohl, Karotten, Erbsen alles aufeinmal dazugeben und halb garen.

Die restlichen Zutaten wie Tomatenwuerfel und Nudeln begeben und braten.