

Bamie Goreng - Gebratene Nudeln

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

300	Gramm	Chinesische Nudeln
2		Knoblauchzehen
300	Gramm	Haehnchenbrust
4		Eier
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Lauchzwiebeln
2	Essl.	Oel
100	Gramm	Weisskohl
100	Gramm	Karotten
2	Essl.	Suesse Sojasosse (Kecap Manis)
1/2	Teel.	Glutamat

Anleitung:

Chinesische Nudeln in kochendem Wasser 2-3 Min. ziehen lassen, abtropfen Oder nach Gebrauchsanweisung zubereiten. Knoblauchzehen feinhacken. Haehnchenbrust in duenne Streifen schneiden. Eier, Salz, und Pfeffer verquirlen, 2 Omeletts backen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in Streifen schneiden und in 2 El. Oel mit dem Knoblauch Glasig roesten Fleisch zufuegen und 15 Min. braten. Weisskohl und Karotten in Streifen schneiden und alles in die Pfanne Geben mit Salz und Pfeffer wuerzen, umruehren und weiterbraten. Nudeln mit 1 Gabel lockern und unter das Fleisch ruehren. Mit 2 El. suesse Sojasosse (Kecap Manis) und evtl. 1/2 Tl. Glutamat abschmecken. Bei mittlerer Hitze Die Nudeln goldgelb braten.

Die Omelettstreifen vorsichtig untermischen Und in eine Schuessel geben. Krabbenbrot (Krupuk) dazu reichen.