

Gebratene Eiernudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Chin. Eiernudeln
115	Gramm	Mageres Schweinefleisch In duennen Scheiben
115	Gramm	Haehnchenfleisch In duennen Scheiben
115	Gramm	Grosse Krabben
115	Gramm	Chin. Pilze; eingeweicht u. Kleingeschnitten
3		Fruehlingszwiebeln In 5 cm lange Stuecke
85	Gramm	Junge Erbsenschoten Snow peas, Kefen
2		Rote Chilies; in Scheiben
5	Scheiben	Salat; o. Chinakohl In Streifen
1	Essl.	Helle Soya Sauce
1	Teel.	Dunkle Soya Sauce
1/4	Tasse	Huehnerbruehe Salz; nach Geschmack
4	Essl.	Oel

Anleitung:

Nudeln in reichlich Wasser u. etwas Salz ca. 5 Min. kochen. Abgiessen und Kalt abspuelen. Gut abtropfen lassen u. etwas trocknen lassen. Fett in Pfanne oder Wok erhitzen. Krabben, Schweinefleisch, Haehnchenfleisch, Erbsenschoten und Pilze braten. Nudeln zufuegen, gut Umruehren und wuerzen. Dunkle und helle Soya Sauce, Fruehlingszwiebeln, Huehnerbruehe und Salz Beigeben, abermals gut mischen und ca. 4-5 Min. braten. Mit dem Chili und Salat garnieren und auftragen.