

## Mie Goreng mit Shrimps - gebratene Nudeln auf Indonesisch

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Nudeln

150 g Mie-Nudeln  
250 g Garnelen  
2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
1 Möhre  
1/2 Kopf Chinakohl  
100 g Sojasprossen  
1 Esslöffel Röstzwiebeln  
4 Eier  
2 Esslöffel Öl  
Salz, Pfeffer

#### Für die Sauce

2 Esslöffel Sojasauce  
1 Esslöffel süße Sojasauce  
1 Esslöffel Sambal oelek  
50 ml Gemüsebrühe

#### Besonderes Zubehör

Wok  
Spiralschneider

Gebratene Eiernudeln - ein Klassiker aus der Asia-Küche und nicht grundlos so beliebt. Buntes Gemüse wird

gemeinsam mit den chinesischen Mie-Nudeln im Wok gebraten und mit einer würzigen Sauce vermengt. Wer Seafood mag, darf sich außerdem über ein paar saftige Shrimps freuen, die sich ebenfalls in der Pfanne verstecken. Und das Ei? Das findest du bei der indonesischen Version des Mie Goreng nicht wie bei der klassischen Variante zwischen den Nudeln, sondern oben drauf - als krosses Spiegelei.

- 1 -

Für die Sauce alle Zutaten verquirlen.

- 2 -

Schalotte und Knoblauch schälen. Schalotte würfeln und Knoblauch hacken. Kohl in feine Streifen schneiden. Möhre mit einem Spiralschneider oder Sparschäler zu Gemüsenudeln verarbeiten.

- 3 -

Mie-Nudeln nach Packungsanleitung garen und abgießen.

- 4 -

1 EL Öl im Wok erhitzen. Garnelen dazugeben und von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.

- 5 -

Restliches Öl im Wok erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Möhren und Kohl zugeben und 2 Minuten unter Rühren anbraten.

- 6 -

Gemüse an den Pfannenrand schieben. Nudeln mittig in den Wok geben und Sauce darübergießen. Sojasprossen und Röstzwiebeln zugeben, alles vermengen und 2

## Mie Goreng mit Shrimps - gebratene Nudeln auf Indonesisch

Minuten weiterbraten.

- 7 -

Eier einzeln in eine Pfanne schlagen und als Spiegeleier braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 8 -

Wok von der Hitze nehmen und Garnelen unterheben.  
Jede Portion Nudeln mit je 1 Spiegelei servieren.