

Rezept

Bratnudeln mit Ei

Ein Rezept von Bratnudeln mit Ei, am 28.09.2023

Zutaten

140 g chinesische Eiernudeln	1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
3 Frühlingszwiebeln	80 g Zuckerschoten
2 Eier (M)	1 TL Sojasauce
½ TL Sambal Oelek	40 g ungesalzene Erdnusskerne
2 EL Erdnussöl	1 TL Chiliflocken
60 ml Hühnerbrühe (Instant)	1 EL Limettensaft
1 TL brauner Zucker	1 TL Fischsauce
2 EL Austernsauce	½ Bund Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Eiernudeln nach Packungsangabe in ca. 3 Min. knapp bissfest kochen. Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Zuckerschoten putzen, waschen und nach Belieben schräg halbieren.
3. Die Eier mit Sojasauce und Sambal oelek in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Handrührgerät verquirlen. Die Erdnüsse grob hacken.
4. Den Wok erhitzen. Die Erdnüsse darin ohne Fett anrösten, bis sie duften, dann herausnehmen. Das Öl in den heißen Wok geben. Ingwer und Chiliflocken darin bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 30 Sek. braten. Die Brühe dazugießen. Limettensaft, Zucker, Fisch- und Austernsauce unterrühren. Die Nudeln hinzufügen und ca. 2 Min. unter ständigem Rühren mitbraten. Die Frühlingszwiebeln und die Zuckerschoten dazugeben und unter Rühren ca. 2 Min. mitbraten. Alles aus dem Wok nehmen und auf zwei Teller verteilen.
5. 1 weiteren EL Öl im Wok erhitzen und die Eiermasse dazugießen. Die Masse kurz stocken lassen und mit dem Pfannenwender einmal von außen nach innen zusammenschieben. Die Masse sollte nicht zu fest und nicht zu trocken sein. Die Eier im Wok mit dem Pfannenwender zerteilen und auf den Nudeln anrichten. Alles mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und darüberstreuen.