Rezept

Gebratene Glasnudeln mit Eiern (Pad Wunsen Sai Khai)

Ein Rezept von Gebratene Glasnudeln mit Eiern (Pad Wunsen Sai Khai), am 25.05.2025

Zutaten

- **5** getrocknete Shiitakepilze
- **200 g** Chinakohl
- **4** Frühlingszwiebeln
- **5** Eier
- **4 EL** vegetarische Austernsauce
- **80 g** getrocknete Glasnudeln
- **5** Knoblauchzehen
- **6 EL** Öl
- **1 TL** Zucker
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Shiitakepilze ca. 20 Min. in warmem Wasser einweichen, den Stiel abschneiden und wegwerfen, die Hüte in schmale Streifen schneiden.

2. Ca. 1 l Wasser aufkochen, die Glasnudeln in eine Schüssel geben und mit dem heißen Wasser übergießen. Die Glasnudeln ca. 10 Min. einweichen, ausdrücken und mit der Küchenschere etwas kleiner schneiden.

3. Den Chinakohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

4. Das Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch darin glasig braten, die Pilzstreifen dazugeben und kräftig anbraten. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und in den Wok geben. Die ausgedrückten Glasnudeln und den Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. weiterbraten. Den Chinakohl zugeben und ca. 3 Min. weiterbraten, bis das Gemüse gar ist.

5. Mit Austernsauce abschmecken, die Frühlingszwiebeln dazugeben und unterrühren. Den Wok vom Herd nehmen und das Gericht auf einem Teller anrichten. Mit weißem Pfeffer abschmecken und servieren.