

Bami Goreng mit Schinken & Spiegelei



	Salz
1-2 Bund	Lauchzwiebeln
175 g	Schinken
400 g	Bandnudeln
3 EL	Butter oder Margarine
1 Packung (30 g)	TK-Würzmischung "asiatisch"
3-4 EL	Sojasoße
4	Eier (Gr. M)
	weißer Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
½ TL	Sambal Oelek

Zubereitung

- 1** Reichlich Salzwasser aufkochen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Nudeln im Wasser ca. 8 Minuten bissfest garen
- 2** 2 EL Fett erhitzen. Lauchzwiebeln und Schinken kurz darin andünsten. TK-Würzmischung, Sojasoße und 100 ml Wasser einrühren. Aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln
- 3** 1 EL Fett in einer Pfanne erhitzen. Eier darin als Spiegeleier braten. Würzen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben
- 4** Schinkenmischung und Nudeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken. Mit je einem Spiegelei auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen