

# Bami Goreng – original gebratene Nudeln aus Indonesien



250 g Eiernudeln - chinesisch  
400 g Hähnchenbrustfilet - oder Fleisch vom Hähnchens  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 große Möhren  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Sesamöl - oder Rapsöl  
200 g Mungobohnen-Sprossen  
2 Eier

## Zutaten für die Soße

2 EL Sojasoße  
2 EL Ketjap Manis  
1 EL Austernsoße - oder Fischsaus  
1/2 TL Sambal Olek - oder nach Geschmack

1. Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und in Halbringe schneiden.  
Knoblauch klein hacken. Möhren schälen und raspeln.  
Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Eiernudeln nach Packungsangabe zubereiten.
3. Alle Zutaten für die Soße verrühren.
4. Öl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen und das Hähnchen anbraten, bis es fast gar ist. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Frühlingszwiebeln und Mungobohnen-Sprossen zugeben und alles 4 Minuten braten.
5. Alle Zutaten an den Rand schieben, die Eier in der Mitte aufschlagen und verquirlen, dann mit den restlichen Zutaten mischen. Eiernudeln und die Soße unterheben.