

Gebratene Eiernudeln

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
chinesische Eiernudeln	150 g
Erdnußöl / Erdnussöl	3 Esslöffel
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	2 Esslöffel
Pak-Choi	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Essig	½ Teelöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Erdnüsse in der Schale	30 g

Zubereitung:

Die Eiernudeln bissfest kochen und abgießen. Danach 1 EL Öl untermischen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben. Anschließend die Karotten in Stifte schneiden, den Pak-Choi waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die beiden Eier mit 1 EL Öl im Wok erhitzen, Karotte und Pak-Choi darin etwa 2 Min. verrühren. Das Gemisch an den Rand schieben, den letzten Rest Öl im Wok erhitzen, die Eimasse unter Rühren darin stocken lassen, danach ebenso an den Rand schieben. Die Nudeln und die Erdnüsse auch etwa 2 Min. verrühren. Im Anschluss alles vermischen, mit Sojasauce, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1925-Gebratene-Eiernudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at