



Kimchi-Nudelpfanne mit Spiegelei und Brokkoli



ca. 25min



3-4 Personen

Das Kimchi verleiht der deftigen Nudelpfanne ein ganz besonders köstliches Aroma. Außerdem mit von der Partie: knackig-grüner Brokkoli, Karotte, Sesam und geröstetes Sesamöl. Gekrönt wird der schnelle Feierabendschmaus mit einem leckeren Spiegelei. Lasst es euch schmecken!

- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 großer Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Packungen Kimchi
- 4 Bio-Eier ³
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 744kcal, Fett 24.5g,
Kohlenhydrate 102.5g, Eiweiß 26.4g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln.



Den **Brokkoli**, den **Knoblauch** und die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Mit der **Sojasauce** ablöschen, dann das **Kimchi samt Flüssigkeit** unterrühren und alles bei mittlerer Hitze noch weitere 4-5Min. braten.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



In einer zweiten Pfanne 2EL Pflanzenöl oder Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.
Tipp: Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



Die **Nudeln** mit dem **Gemüse** vermengen und ca. 1Min. bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Mit dem **Sesamöl** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Teller verteilen und je **1 Spiegelei** auf den **Nudeln** anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** und dem **Sesam** garnieren und servieren.