



Bami Goreng mit Spiegelei

dazu eingelegte Zwiebeln



ca. 30min



2 Portionen

Spiegeleier sind schon was Feines: Wenn das Eigelb angepiekst wird und sich dann sanft und cremig um die Nudeln und das Gemüse auf dem Teller legt - hmmm! Die Nudelpfanne ist indonesisch inspiriert: Karotten verbinden sich mit Ketjap Manis, einer süßlichen Sojasauce, und kreieren ein schön sanftes Aroma, zu dem die zarten Nudeln hervorragend passen. Eingelegte Zwiebeln sorgen für den knackig-sauren Pfiff dazu.

- 250g breite Mie-Nudeln ²
- 1 rote Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Paprika
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 2 Bio-Eier ¹
- 50ml Ketjap Manis ³

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Sojabohnen (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 888kcal, Fett 27.8g,
Kohlenhydrate 133.6g, Eiweiß 24.8g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 1EL Zucker und ½TL Salz in 3EL hellem Essig auflösen, die **Zwiebelstreifen** mit der Essigmischung vermengen und beiseitestellen.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** entkernen und in schmale Streifen schneiden.



Die **Karotten** und die **Paprika** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 5-6Min. braten. Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** in die Pfanne geben und weitere 1-2Min. braten, bis die **Karotten** weich sind.



Die **Eier** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. braten, bis das Eiweiß stockt. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Nudeln**, das **Ketjap Manis**, 1 kräftige Prise Salz und 50ml Wasser zum **Gemüse** in die Pfanne geben und bei starker Hitze unterrühren, bis die **Nudeln** mit der **Sauce** überzogen sind. Weitere 2-3Min. braten, bis die Nudeln heiß sind. Die **Eier** auf dem **Bami Goreng** anrichten und mit den **ingelegten Zwiebeln** garniert servieren.



Gesalzene Erdnüsse sind ein toller Snack, machen sich aber auch prima als Topping auf indonesisch inspirierten Gerichten wie diesem hier. Was, die Nussvorräte sind gerade aufgebraucht? Na, in dem Fall kann man sich auch mit Lauchzwiebeln behelfen: Knusprig als Röstzwiebeln, oder (wenn Crunch gerade nicht gewünscht ist) schön grün und zwiebelscharf in der frischen Variante.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**