



## Bami Goreng mit Rindfleisch

und knackigem Gemüse



ca. 20min



4 Portionen

Du hast Lust auf ein schnelles und unkompliziertes Abendessen? Dann haben wir heute einen indonesischen Klassiker für dich: Es gibt Bami Goreng mit viel frischem Gemüse und zartem Rindfleisch. Sambal Badjak und Ketjap Manis sorgen für den typischen Geschmack. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 500g breite Mie-Nudeln <sup>1</sup>
- 2 Pck. Rindergeschnetzeltes
- 1kg Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 100ml Ketjap Manis <sup>2</sup>
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 60g Sambal Badjak

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 864kcal, Fett 20.0g,  
Kohlenhydrate 127.7g, Eiweiß 46.7g



### 1. Fleisch vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann warm halten.



### 3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten, anschließend auf einem Teller beiseitestellen.



### 4. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten.



### 5. Gemüse würzen

Das **Gemüse** mit 100ml Wasser ablöschen, dann das **Ketjap Manis** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** unterrühren.



### 6. Bami Goreng fertigstellen

Das **Fleisch** und die **Nudeln** untermengen. Das **Bami Goreng** mit **Sambal Badjak** und Salz nach Geschmack würzen und servieren.