



## Asiatisches Spiegelei mit Chiliöl

auf Mie-Nudeln mit Pak Choi und Austernpilzen



20-30min



3-4 Personen

Heute Abend wirst du deine Liebsten nicht zu Tisch rufen müssen, denn die himmlischen Düfte, die bei der Zubereitung durchs Haus wehen, übernehmen das schon! Knoblauch, Ingwer und Chili sind die exotisch-aromaintensive Basis, dazu kommen Pak Choi, Austernpilze und Hoisinsauce. Das Ganze macht sich hervorragend auf einem Bett aus breiten Nudeln, und die Krönung ist ein Spiegelei, mit Koriander und Chiliöl geschmückt. Yum!



- 500g breite Mie-Nudeln <sup>1</sup>
- 2 Pak Choi
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Stücken Ingwer
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 3 Packungen Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Packungen Austernpilze
- 1 Packung Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 10g Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne oder Wok
- Küchenreibe
- Sieb

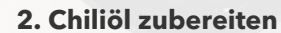
**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6),  
Sesamsamen (11). Kann Spuren von  
anderen Allergenen enthalten.

Energie 784kcal, Fett 27.6g,  
Kohlenhydrate 109.8g, Eiweiß 28.3g



A top-down view of a black wok with a wooden handle, filled with a stir-fried dish. The dish consists of long, thin, light-colored noodles, dark brown meat pieces, and green vegetables like broccoli and bell peppers, all coated in a dark sauce.

Die **Pilze** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Pak Choi**, den **restlichen Ingwer**, die **Zwiebel-Chili-Mischung**, die **restliche Sojasauce**, die **Hoisinsauce** und 4–5EL Wasser zugeben und alles 5–6Min. bei mittlerer Hitze garen. Die **Nudeln** untermengen.

A top-down view of a black frying pan on a grey surface. Two sunny-side-up eggs are cooking in the pan, surrounded by dark oil. The yolks are bright yellow and the whites are slightly browned at the edges. The pan has a black handle extending to the right and a silver-colored rim with four small white dots.

Parallel die **Eier** in der Pfanne mit 2-3EL Pflanzenöl oder Butter bei mittlerer Hitze 3-5Min. braten, bis das **Eiweiß** knusprig ist, die **Eigelbe** aber noch flüssig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Die **Eier** am besten einzeln in einer kleinen Schüssel aufschlagen, so kann ggf. Eierschale entfernt werden.



A top-down view of a bowl of spaghetti. The spaghetti is coated in a dark, meaty sauce. A sunny-side-up fried egg is centered on top of the spaghetti. Fresh green herbs are scattered around the egg and on the spaghetti. The bowl has a light-colored interior and a reddish-brown rim.

Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Spiegeleier** auf der **Gemüse-Nudel-Pfanne** anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit dem **Koriander** und dem **Chiliöl** garnieren und servieren.