



Kokos-Sobanudeln mit Spiegelei

indonesisch gewürzt mit gebratenem Gemüse



ca. 25min



2 Personen

Südostasien satt im Eiltempo? Das haben wir heute für dich! Es gibt eine herzhafte Sobanudelpfanne mit buntem Gemüse und gerösteten Kokosflocken, fein-exotisch gewürzt mit süßlichem Ketjap Manis und fruchtig-herber Limette sowie Thai-Basilikum und Koriander. Auf diesen Berg aus Köstlichkeiten platzierst du einen der Wohlfühlklassiker schlechthin: ein Spiegelei. Noch ein wenig Sriracha-Sauce darübergeträufelt ... Zu Tisch!

Was du von uns bekommst

- 300g Sobanudeln 1
- 1 Packung Kokosflocken 12
- 20g Thai-Basilikum & Koriander
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Ketjap Manis 6
- 1 Packung Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 2 Bio-Eier 3
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 760kcal, Fett 22.4g, Kohlenhydrate 117.0g, Eiweiß 24.1g



1. Kokosflocken anrösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **2/3 der Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Kokosflocken** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



2. Kräuter vorbereiten

Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Lauchzwiebel** fein würfeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Kräuter** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Limettenabrieb** und **-saft** vermengen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.



3. Nudeln kochen

2/3 der Nudeln in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, die **Nudeln** sehr gründlich **mit kaltem Wasser abspülen** und abtropfen lassen. Dann zurück in den Topf geben und das **Ketjap Manis** sowie 1TL Pflanzenöl unterrühren.



4. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. braten, bis das **Gemüse** gar, aber noch knackig ist. Die **Nudeln** untermengen, dann den **Gemüse-Nudel-Mix** in den Topf geben und die Pfanne auswischen.



5. Spiegeleier braten

In der Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleieren** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



6. Nudeln verfeinern

Die **Kokosflocken** und den **Kräutermix** unter die **Nudeln** und das **Gemüse** mengen. Die **Kokos-Sobanudeln** auf Teller verteilen und die **Spiegeleier** darauf anrichten. Nach Belieben mit der **Sriracha-Sauce** beträufeln und servieren.