

Bami Goreng mit Poulet und Crevetten

Vorbereitungszeit ca. : 40 Min.

Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 cm Ingwer
- 3 Knoblauch Zehen
- 3 EL Sojasauce
- 250 g Geschnetzeltes, z. B. Poulet
- 350 g Nudeln, z. B. Nestnudeln
- Salz
- 4 EL Öl
- 2 Beutel Asia Gemüsemischung à 250 g
- 150 gekochte, geschälte Crevetten
- ca. ½ Bund Koriander oder glattblättrige Petersilie



Zubereitung:

- Ingwer und Knoblauch fein schneiden.
- Mit der Sojasauce zum Fleisch geben und gut mischen.
- Nudeln in Salzwasser knapp weichkochen. Abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Fleisch mitsamt Marinade in einer weiten Bratpfanne oder in einem Wok in etwas Öl scharf anbraten.
- Herausnehmen und beiseitestellen.
- Gemüse in derselben Pfanne in Öl scharf anbraten. Crevetten kurz mitbraten.
- Nudeln und Fleisch daruntermischen.
- Mit Salz oder Sojasauce abschmecken.
- Koriander Blättchen oder glattblättrige Petersilie darüber zupfen

Bemerkung: Bami Goreng ohne Fleisch und Crevetten dafür mit Tofu zubereiten

- Tofu in Würfel schneiden und mit der Soja und Ingwer-Marinade mischen.
- 10 Minuten marinieren.
- Dann wie im Rezept beschrieben zubereiten.
- Das Gericht mit Chiliöl oder Sambal Oelek, je nach gewünschter Schärfe, würzen.