

Bami Goreng wie aus dem Asia Restaurant



Zutaten für 6 Portionen:

- 400 g Mie-Nudeln (oder andere flache, breite Eiernudeln)
- 600 g Hähnchenbrust
- 225 g Garnelen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Frühlingszwiebeln
- Chinakohl (2 Blätter)
- 2 Möhren
- 100 g Bambussprossen
- 100 g Zuckerschoten
- 90 g Mu Err Pilze ((im Glas Abtropfgewicht))
- 6 EL Sojasauce (oder original Kecap Manis (süße indonesische Sojasauce))
- 2 EL Erdnussöl (oder Sesamöl)
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Bereite die Nudeln nach Packungsanleitung zu. Gieße sie ab, mische sie mit einem Esslöffel Sesamöl und stelle sie beiseite.
2. Schäle die Möhre. Wasche den Chinakohl und die Lauchzwiebeln. Schneide beides in

Streifen. Schäle und würfel den Knoblauch und die Zwiebel.

3. Schneide das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke.
4. Erhitze Öl im Wok oder in einer großen Pfanne. Brate Zwiebel und Knoblauch darin an.
5. Gib das Hähnchen dazu und brate es an. Rühre die Sojasauce unter.
6. Gib die Garnelen dazu und brate sie mit.
7. Gib nun Möhre, Chinakohl, Zuckerschoten, MuErr-Pilze und Bambussprossen dazu und brate sie im Wok gar.
8. Mische die Nudeln und die Lauchzwiebeln unter.
9. Schmecke das Bami Goreng mit Sojasauce und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

