

Bakamie Goreng

500 g Eiernudeln
200 g Bohnensprossen
3 Knoblauchzehen
2 El Erdnusskerne
4 El Öl
10 Schalotten
350 g Garnelen roh, ohne Schale
2 Möhren geschält und in feine Scheiben gehobelt
1 Pack-Choi (oder anderen Kohl)
4 Tomaten (Concassé), gewürfelt
150 g Kaiserschoten, in feinen Streifen)
5 TL dunkle Sojasoße
5 Frühlingszwiebeln
Salz, frischer Koriander

Die Nudeln in aufgekochtem Wasser 5 Minuten quellen lassen. Abgießen und abschrecken, damit der Garprozess beendet ist. Knoblauch und Erdnüsse im Mörser zu einer feinen Würzpaste pürieren.

Schalotten fein würfeln. Im Wok mit dem Öl braten. Die Würzpaste begeben und das Aroma entfalten lassen. Garnelen, Kohl, Karotten, Erbsen alles auf einmal dazugeben und halb garen. Die restlichen Zutaten wie Tomatenwürfel und Nudeln begeben und braten.