

## **Bami Goreng (Indonesisch)**

100 g asiatische Eiernudeln  
3 Stangen Zwiebellauch  
1 Knoblauchzehe  
20 g frischen, geschälten Ingwer  
50 g Zuckerschoten  
50 g Staudensellerie  
1 Hühnerbrust  
4 geschälte Tiefseegarnelen  
1 rote Chilischote  
1 Bund frischen Koriander  
2 Eier  
Salz, Pfeffer  
Sojasauce, Oystersauce  
Sojaöl

Die Eiernudeln bissfest kochen. Den Koriander zupfen und mit den Eiern und je einem Schuss Oystersauce und Sojasauce in einer Schüssel verquirlen. Die Hühnerbrust und die Garnelen klein schneiden. Reichlich Sojaöl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Hühnerfleisch und Garnelen kurz anbraten und aus dem Wok nehmen.

Danach Zwiebellauch, Knoblauch, Chili und Ingwer klein schneiden und anschwitzen. Zuckerschoten und Staudensellerie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbrust und Garnelen wieder dazugeben und unter Rühren 3-4 Minuten garen. Dann die Nudeln dazugeben. Die verquirlten Eier unterrühren. Sobald die Eier stocken, ist das Bami Goreng fertig.