

## Gebratene Nudeln mit Gemüse (Phad Kwitiao Phak)

### Zutaten:

300 g Mienudeln  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
3 kleine Möhren  
100 g grüne asiatische Bohnen  
300 g Bambussprossenkeime  
3 Knoblauchzehen  
2 Eier  
3 EL Palmzucker  
2 EL Nam Pla (Fischsauce)  
2 EL süße Sojasauce  
6 EL Öl  
2 EL Essig  
Chilipulver



### Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln und Bohnen in kleine Stücke schneiden.
- Möhren klein würfeln
- Sojabohnensprossen waschen.
- Knoblauch fein hacken.
- Nudeln nach Packungsanweisung garen.
- Durch ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen.
- Öl im Wok (große Pfanne) erhitzen.
- Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Bohnen und Möhren darin andünsten.
- Essig, Zucker, Nudeln und Sprossen unterrühren.
- Alles kurz anbraten.
- Mit Sojasauce, Chilipulver und Fischsauce abschmecken.
- Eier unterrühren.
- Bis zur gewünschten Bräune fertig braten.