

Mienudeln mit Huhn (Bamie Kiau)

Zutaten:

250 g Mienudeln
250 g Reismudeln
500 g Erbsen (TK)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 kleine Dose Mungobohnenkeimlinge
5 Eier
350 g Hühnerfleisch
½ TL Koriander
Olivenöl, Sojasoße (pikant), Fischsoße
Salz, Pfeffer, Chili



Zubereitung:

- Fleisch in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Keimlinge, Fleisch, Knoblauch und Zwiebel in Öl anbraten.
- Erbsen in Salzwasser 4 - 5 Minuten kochen.
- Aus den Eiern mit Salz, Koriander und Chili Rührei braten.
- Rührei in kleine Stücke zupfen.
- Mienudeln in kochendes Salzwasser geben.
- Nach sieben Minuten die Reismudeln zugeben.
- Beides noch drei Minuten kochen lassen.
- Alle Zutaten zusammenmischen.
- Mit den Gewürzen und Soßen pikant abschmecken.