

CHAR KWAY TEOW

Malaysische gebratene Reisnudeln

Zutaten:

- 180 Gramm Reisnudeln
- Knoblauch-Schnittlauch
- Bohnensprossen
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Chilipaste
- 6 Garnelen (optional)
- 1 Esslöffel dunkle Sojasauce
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 0.5 Esslöffel Fischsauce
- 0.5 Teelöffel Pfeffer
- 0.5 Esslöffel Austernsauce
- 1 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

1. Sojasauce, dunkle Sojasauce, Austernsauce, Fischsauce, Zucker und Pfeffer gleichmäßig mixen.
2. Öl in den bei maximaler Hitze erwärmten Wok giessen. Knoblauch und Chilipaste hinzufügen.
3. Anschliessend Garnelen im Wok für etwa 30 Minuten anschwitzen.
4. Nudeln in den Wok geben und schnell unter Rühren kurz anbraten während stückweise einige Löffel voll Sauce hinzugefügt werden.
5. Ein Ei zu den Nudeln geben.
6. Schliesslich Schnittlauch und Bohnensprossen hinzufügen.
7. Weiterhin unter Rühren die Nudeln anbraten bis das Gemüse gekocht ist.



Selamat Makan

Balvin!