

# Bami Goreng

Gesamtzeit **25 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**2.198 kJ / 525 kcal**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>1 TL</b>	Sambal Oelek
<b>3 EL</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
<b>4 EL</b>	Pflanzenöl
<b>2</b>	Möhren
<b>0,5</b>	rote Paprika
<b>100 g</b>	Zuckerschoten
<b>4</b>	Frühlingszwiebeln
<b>1</b>	Hähnchenschenkel ohne Knochen
<b>100 g</b>	Erbsen TK
<b>225 g</b>	Eiernudeln
<b>200 g</b>	Garnelen
<b>1</b>	Ei
<b>2 EL</b>	geröstete Erdnüsse <u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Sambal Oelek und Kikkoman Marinade mischen. 2 EL Öl in einem Wok erhitzen und die Möhren und die Paprika unter Rühren 2 Minuten kurz anbraten.

### Schritt 2

Die Zuckerschoten und die Frühlingszwiebeln dazu geben und weitere 2 Minuten schmoren. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

### Schritt 3

Noch einen EL Öl im Wok erhitzen und das Hähnchen unter Rühren 2 Minuten kurz anbraten.

### Schritt 4

Das geschmorte Gemüse, die Erbsen, Nudeln und Garnelen zugeben und die Marinade dazugießen. 3-4 Minuten auf dem Herd schwenken bis es kochend heiß ist, danach auf einer Herdplatte warm stellen.

### Schritt 5

Das restliche Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und das Ei stocken lassen. In Streifen schneiden und auf die Nudelmischung geben.

### Schritt 6

Zum Servieren mit Erdnüssen bestreuen und mit Sojasauce beträufeln.

