

# 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.