

Mienudeln mit Tofu und Omelette (Mii Ko rěng)

Zutaten für 4 – 5 Personen:

500 g Mienudeln
150 g Tofu
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Eier
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 mittelgroße Kartoffeln
3 EL Tomatenketchup
2 EL Sojasoße
2 EL Chilisoße
1 Bund Koriander (klein gehackt)
2 EL Nam Pla (Fischsauce)
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Pflanzenöl



Zubereitung:

- Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.
- Würfel etwa 15 Minuten kochen lassen.
- Tofu, Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
- Frühlingszwiebeln ebenfalls kleinschneiden.
- In einer großen Pfanne (Wok) in Öl Zwiebeln und Knoblauch anbraten.
- Tofu, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln kurz mitbraten.
- Pfanne zur Seite stellen.
- Eier mit 2 EL Wasser verquirlen.
- Gequirltes in einer zweiten Pfanne beidseitig zu einem Omelette braten.
- Omelette aufrollen und in Streifen schneiden.
- Mienudeln etwa 4 Minuten in kochendem Wasser kochen lassen.
- Abschütten und in die große (Zwiebel-) Pfanne geben.
- Ketchup, Koriander, Sojasoße, Chilisoße zugeben.
- Alles gemeinsam ein paar Minuten braten.
- Mit den Gewürzen und Nam Pla abschmecken.
- Vor dem Servieren die Omelettestreifen unterheben.