

SNACKS & STREETFOOD

Indomie Stir Fry mit Ei und Gemüse



VORBEREITUNG
5 Min.

KOCHEN
10 Min.

GESAMT
15 Min.

MENGE
2 Portionen

In Nigeria isst man Indomie selten nur mit Wasser: Die Nudeln werden kurz gekocht und dann mit Gemüse, Ei und oft Sardinen oder Corned Beef gebraten.

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Packungen Indomie Chicken (je 70 g)
- 2 Eier
- ½ Zwiebel
- ½ Paprika
- 1 Möhre
- 1 Chili oder ein Tropfen Akabanga
- 1 EL Öl
- optional: 1 Dose Sardinen oder Corned Beef

Zubereitung

- 1 Nudeln 2 Minuten kochen und abgießen.
- 2 Öl erhitzen, Zwiebel, Paprika und geraspelte Möhre 3 Minuten braten.
- 3 Eier hineinschlagen und unter Rühren stocken lassen.
- 4 Nudeln und Würzbeutel zugeben, alles 2–3 Minuten durchbraten. Optional Sardinen unterheben.

Tipps

- Würzpulver erst beim Braten zugeben – so verteilt es sich besser.
- Mit einem Spiegelei obendrauf servieren.

Häufige Fragen

Wie lange kocht man Indomie für Stir Fry?

Nur etwa 2 Minuten, dann abgießen. Die Nudeln garen in der Pfanne noch nach.

Wann gebe ich das Würzpulver dazu?

Erst beim Braten zusammen mit den Nudeln – so verteilt es sich besser.

Welche Extras passen zu Indomie Stir Fry?

Sardinen oder Corned Beef aus der Dose, ein Spiegelei obendrauf oder ein Tropfen Akabanga für mehr Schärfe.

Kann ich Indomie Stir Fry vorbereiten?

Am besten frisch essen. Reste abgedeckt im Kühlschrank lagern, innerhalb eines Tages aufbrauchen und gründlich erhitzen.

Zutaten aus unserem Shop

- Indomie Instant Nudeln Chicken 70 g
- Bigi Mama Sardinen in Öl Hot & Spicy 125 g
- Akabanga Chili-Öl 20 ml – Pili-Pili aus Ruanda

Aktuelle Preise und Bestellung – Versand in ganz Deutschland oder kostenlose Abholung in Dillingen/Saar:

10eleven.de/rezepte/indomie-stir-fry/



Scannen & einkaufen