

***Polar's Kochstudio***  
***Rezept 48 / 2008***



***Bamie Nam Prik***

**Zutaten für 4 Portionen:**

300 g Nudeln (asiatische Eiernudeln)  
4 Möhre(n)  
2 Paprikaschote(n), rote  
200 g Sojasprossen  
100 g Zuckerschote(n)  
2 EL Öl  
2 EL Zucker  
2 EL Austernsauce  
2 EL Fischsauce  
2 EL Sambal Oelek  
n. B. Chilipaste

**Zubereitung:**

Als allererstes die Nudeln 5 Min. in kochendem Wasser garen lassen, dann abschrecken und abtropfen lassen. Mohrrüben und Paprikaschoten putzen und klein schneiden (welche Form, bleibt Euch überlassen). In einem Wok Öl erhitzen (ich nehme immer Erdnussöl, aber das ist Geschmackssache) und die Mohrrüben darin glasig anbraten. Dann Paprikastücke, Zuckerschoten und Sojasprossen dazugeben und auch anbraten lassen. Zum Schluss die Nudeln wieder mit zufügen. Fisch- und Austernsauce sowie die Chilipaste unterrühren. Abschließend noch mit ein bisschen Zucker abschmecken. Heiß servieren. Tipp: Man kann natürlich auch frische Chilischoten mit hinein geben, aber das bleibt Euch überlassen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

***Gutes Gelingen und Bon Appetit***