

Mah-Meeh

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Nudeln

250 g **Nudeln**
Salzwasser, siedend

Nudeln *al dente* kochen, in einem Sieb abspülen, abtropfen

Gemüse

1 Esslöffel **Erdnussöl** oder anderes Öl
1 grosse **Zwiebel**, fein gehackt

im Brattpfopf warm werden lassen
andämpfen

je 1 **grüne und rote Peperoni**,
in Würfeli

mitdämpfen

½ **Kopfsalat**, in breiten Streifen

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

beigeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen,
herausnehmen, zugedeckt warm stellen

Fleisch

Erdnussöl oder anderes Öl
zum Anbraten

in demselben Topf heiss werden lassen

200 g **geschnetzeltes Pouletfleisch**

200 g **geschnetzeltes**

Schweinefleisch

100 g **geschnitzelte Geflügelleber**

portionenweise anbraten, herausnehmen,
restliches Bratfett auftupfen, alles wieder
in den Topf zurückgeben

½ Teelöffel **Sambal Oelek**

1 Messerspitze **Curry**

1 Teelöffel **Salz**

Fleisch würzen

1 dl **Weisswein** oder
Hühnerbouillon

dazugiessen

gekochte Nudeln

warm gestelltes Gemüse

beigeben, heiss werden lassen

1 Messerspitze **Sambal Oelek**

nach Bedarf **Salz**

würzen

Garnitur (nach Belieben)

1 Tranche **Schinken**, in Streifen,
angebraten

1–2 **kleine, dünne Omeletten**,
fein geschnitten

(Rezept und Tipp siehe unten) Nudelgericht damit garnieren

Variante: Statt Poulet- und Schweinefleisch nur eines von beiden verwenden.



Kommt dieses Gericht ursprünglich aus China oder Indonesien? – Man wusste das damals nicht so ganz genau! Egal, wichtig war, dass es herrlich schmeckte. Das würzige Nudelgericht wurde sofort ein Erfolg, denn für die Zutaten musste man nicht weit gehen. Sambal Oelek und Curry gab es nämlich bereits im Laden um die Ecke.

Omeletten-Streifen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Stehen lassen: ca. 30 Min.
ergibt ca. 2 Stück

50 g **Mehl**

1 Prise **Salz**

1 dl **Milch**

1 **frisches Ei**, verklopft

in einer Schüssel mischen

dazugiessen, zu einem glatten Teig
rühren. Zugedeckt bei Raumtempera-
tur ca. 30 Min. stehen lassen

Öl zum Backen

Backen: Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen. Herausnehmen, aufrollen, in ca. 5 mm dicke Röllchen schneiden, Streifen lockern, warm stellen. Zweite Omelette gleich zubereiten.



Omeletten-Rollen schneiden