

# Bami-Goreng

von Miriam Lehner

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Curry mild, Salz, Koriander, Pfeffer

9 cl Öl	erhitzen
180 g Zwiebeln	hacken
3.6 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
360 g Rüebli	in Streifen schneiden
3.6 Stück Knoblauchzehen	hacken
360 g Lauch	fein schneiden
360 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
180 g Erbsen	beifügen
3.6 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
3.6 dl Sojasauce	begeben
2.34 kg Nudeln	begeben
1.8 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen 1h weichgaren
360 kg Cashewnüsse	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen