

# Bami-Goreng

von Miriam Lehner

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Curry mild, Koriander, Salz, Pfeffer

1.15 dl Öl	erhitzen
230 g Zwiebeln	hacken
4.6 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
460 g Rüebli	in Streifen schneiden
4.6 Stück Knoblauchzehen	hacken
460 g Lauch	fein schneiden
460 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
230 g Erbsen	beifügen
4.6 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
4.6 dl Sojasauce	begeben
2.99 kg Nudeln	begeben
2.3 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen 1h weichgaren
460 kg Cashewnüsse	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen