Bami Goreng von Nenya

Mengen für 10 Personen

50 g Bratbutter	Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Das ganze Gemüse waschen. Die Peperoni in Würfel, den Chinakohl in Streifen schneiden. Die Karotten schälen, halbieren und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
800 g Pouletgeschnetzeltes	
450 g Tofu	Nudeln kochen. Mit Butter Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Das Poulet/Tofu anbraten und würzen. Als erstes die Karotten beigeben und ca. fünf Minuten mitdünsten. Dann das restliche Gemüse beigeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Nudeln dazugeben und vermischen. Mit den Saucen und den Gewürzen vermengen.
200 g Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
2.0 Stück Pepperoni	
200 g Chinakohl	
200 g Pilze	
150 g Rüebli	
50 g Sojasprossen	
0.00 dl Sambal Oelek	SWEET AND SOUR SOSSE
2.0 dl Sojasauce	
1.0 kg Nudeln	beigeben
100 g Erdnüsse (gesalzen)	Mit Erdnüssen garnieren.

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen

Asiatische Nudeln verwenden