



Bami Goreng

von Fabi Ryser

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Öl	
500 g Tofu	Mit Sojasauce und Erdnussbutter marinieren und anbraten
200 g Zwiebeln	hacken
3.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
300 g Lauch	fein schneiden
300 g Frische Champignons	in Scheiben schneiden
2.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
2.0 dl Sojasauce	begeben
1.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
800 g Nudeln	begeben
100 g Erdnüsse (gesalzen)	

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen