



Bami Goreng mit Paneer (Vegi) StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

800 g Nudeln Chinanudeln in siedendem Salzwasser ca 3min al dente kochen, abtropfen, kalt abspülen

300 g Rüebli	Schälen, in dünne, ca 5cm lange Streifen schneiden.
1.0 Stück Pepperoni	Rot, Stückli geschnitten
700 g Pak Choi	In ca 1cm breite Streifen schneiden
120 g Frühlingszwiebeln	schräg in Ringe schneiden, Bundzwiebelgrün beiseite stellen
250 g Mungobohnensprossen	gut abspülen
150 g Cashewnüsse	geröstet ohne Butter
1.0 dl Erdnussöl	erwärmen in einer grossen Bratpfanne Rüebli, Peperoni, Pack Choi, Zwiebeln darin ca 5min rührbraten, Bundzwiebelgrün begeben, ca 2min mitrührbraten
1.0 dl Sojasauce	7.5 EL/ 10 Port begeben, nur noch heiss werden lassen.
2.5 dl Bouillon (flüssig)	dazugiessen, aufkochen Mungobohnensprossen und Cashewkerne begeben, umrühren fertig
1.0 kg Paneer	Trick: den gleichmässig in Würfel geschnittenen Paneer in warmes Salzwasser 10min einlegen (macht saftig und zart)
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Paprika	
1.0 Prise Salz	Paneer trocken tupfen vor dem würzen
1.0 dl Rapsöl	Paneer Würfel in neutralem Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, bis sie eine schöne Kruste haben. (Nicht zu lange braten, sonst wird der Käse hart)