



Bami Goreng mit Tofu 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, Pak 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 dl Erdnussöl	
1.0 kg Tofu	Tofu in Haushaltspapier wickeln, 10min. beschweren und auspressen in Stücke reissen nicht schneiden mind. 12Std.vorher marinieren
1.8 dl Sojasauce	
7.5 cl Sesamöl	7.5 EL/10 Port
1.0 g Paprika	g=TL
1.0 g Pfeffer	g=TL
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
30 g Rohrzucker	2EL/10Port Sojasauce bis und mit Zucker mischen und marinieren
1.0 dl Erdnussöl	erhitzen, Tofu 5- 10 min anbraten (nicht zu oft wenden, damit er Farbe annehmen kann)