



Bami Goreng mit Tofu StäHo

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Tofu	Tofu in haushaltpapier wickeln, 10min. beschweren und auspressen in Stücke reissen nicht schneiden mind. 12Std.vorher marinieren
1.8 dl Sojasauce	
6.0 cl weisser Balsamico-Essig	
2.0 g Thymian	
2.0 g Oregano	
2.0 g Rosmarin	1TL=2g frische Gewürze, mit Wiegemesser klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen Sojasauce bis und mit Knobli zusammen mischen und marinieren ev vakumieren
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 dl Öl	erhitzen, Tofu 5-10 min anbraten (nicht zu oft wenden, damit er Farbe annehmen kann)