

# Bami Goreng vegetarisch

von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.kikkoman.ch/rezepte/recipe-detail/r/kikkoman-bami-goreng-vegetarisch/>

Gewürze: Curry mild, Kurkuma, Chillipulver

400 g Frische Champignons	Viertel oder Scheiben
300 g Lauch	in feinen Ringen
500 g Rüebli	in feinen Streifen
100 g Zwiebeln	in Ringen
50 g Shitake Pilze	getrocknet und eingeweicht. Besser wären Mu-Err
4.0 Stück Peperoni	in Streifen
5 cl Öl	
2.5 dl Sojasauce	
1.5 kg Nudeln	
5 cl Zitronensaft	
25 g Rohrzucker	
200 g Erdnüsse (gesalzen)	

Champignons, Lauch, Rüebli, Zwiebeln, Mu-Err-Pilze und Peperoni in erhitztem Öl in einer (Kippbrat-) Pfanne anbraten. 100 ml Sojasauce angiessen und unter gelegentlichem Wenden ca. 5-8 Minuten braten. Nudeln untermischen, kurz mit erhitzen und das Bami Goreng mit übriger Sojasauce, Kurkuma, Curry, Chilipulver, Zitronensaft und braunem Zucker abschmecken. Bami Goreng portionsweise anrichten und servieren.