

Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 17 Personen

85 g Bratbutter	erhitzen
170 g Zwiebeln	hacken
3.4 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
340 g Rüebli	in Streifen schneiden
3.4 Stück Knoblauchzehen	hacken
340 g Lauch	fein schneiden
340 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
170 g Erbsen	beifügen
3.4 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
3.4 dl Sojasauce	begeben
2.21 kg Nudeln	begeben
1.7 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
340 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen