Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

100 g Bratbutter	erhitzen
200 g Zwiebeln	hacken
4.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
400 g Rüebli	in Streifen schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
400 g Lauch	fein schneiden
400 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
200 g Erbsen	beifügen
4.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
4.0 dl Sojasauce	beigeben
2.6 kg Nudeln	beigeben
2.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
400 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen