

Bami-Goreng (Vegi) von Serafin Schoch

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer, Curry mild, Koriander

5 cl Öl	erhitzen
100 g Zwiebeln	hacken
200 g Rüebli	in Streifen schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
200 g Lauch	fein schneiden
200 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
100 g Erbsen	beifügen
2.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
2.0 dl Sojasauce	begeben
1.0 kg Nudeln	begeben
1.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen 1h weichgaren
200 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen