

Bami-Goreng (Vegi) von Leo Knecht

Mengen für 10 Personen

50 g Bratbutter	erhitzen
100 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
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, Gemüse dünsten
2.0 dl Sojasauce	beigeben
1.3 kg Nudeln	in Salzwasser kochen, dem Gemüse beigeben
1.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben
5.0 ml Sambal Oelek	

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen