



Bami-Goreng (Vegi) von Sidi

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

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen