

## Bami-Goreng (Vegi) von Sidi

Mengen für 32 Personen

160 g Bratbutter	erhitzen
320 g Zwiebeln	hacken
6.4 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
640 g Rüebli	in Streifen schneiden
6.4 Stück Knoblauchzehen	hacken
640 g Lauch	fein schneiden
640 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
320 g Erbsen	beifügen, Gemüse dünsten
6.4 dl Sojasauce	beigeben
4.16 kg Nudeln	in Salzwasser kochen, dem Gemüse beigeben
3.2 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen