

Fried Noodles

von Janine Truschner

Mengen für 30 Personen

300 g Zwiebel	
9.0 Stück Knoblauchzehen	In einer Pfanne mit Öl anbraten
3.0 kg Lauch	
9.0 Stück Rüebli	
3.0 kg Chinakohl	alles in Pfanne und kochen mit viel öl (1 stück Chinakohl)
900 g Paprika	
3.0 Stück Zucchini	Alles Gemüse klein schneiden und zu den Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen
3.0 kg Reismudeln	Mudeln kochen
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3 dl Essig	Reisessig
3 dl Ahornsirup	
9 dl Sojasauce	
3.0 g Chilischoten	
30 g Maizena	Flüssige Zutaten mit Maizena zu einer Sosse mischen. Mit den Nudeln zusammen zum Gemüse geben. Anbraten.
300 g Frühlingszwiebeln	Ganz am Schluss hinzufügen. Servieren
1.5 kg Sojasprossen	Deko