



Fried Rice (vegan) von i.battiston@...

Mengen für 45 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 3.375 kg Jasminreis | (und Resten vom Vortag) mit ca. 1.1l Wasser + Salz kochen |
| 1.8 kg Tofu | in Pfanne mit heissem Öl zerkrümmeln, würzen: zb. geräucherter Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Kurkuma, falls vorhanden Kala Namak Salz Salz für Ei - Geschmack, Pfeffer - ca je 1TL zur Seite legen oder nach Zwiebeln und direkt anbraten |
| 13.5 Stück Knoblauchzehen | |
| 18 g Ingwer | kleingeschnitten |
| 630 g Frühlingszwiebeln | 3- 5 Stück - alles in Öl andünsten |
| 1.8 kg Erbsen | evt tiefkühlt |
| 1.35 kg Gemüse nach Wahl | zb Brokkoli, Spargeln etc |
| 22.5 Stück Rüebli | in kleine Würfel schneiden und hinzufügen |
| 4.5 dl Sojasauce | oder mehr evt noch mit Sciracha, Limettensaft und Agavendicksaft/ Zucker „würzen“ |
| 225 g Sesamsamen | falls erwünscht mit Sesamsamen servieren |