

Instant Ramen fancy von Livia Hefti

Mengen für 45 Personen

4.5 g Reisnudeln 1 Pack Instant Noodles pro Person

45 Stück Eier	hartgekocht
675 g Frühlingszwiebeln	ca. 4-5 Stück
900 g Frische Champignons	
1.58 kg Rüebl	fein geschnitten (Sparschäler)
1.35 Liter Sojasauce	
4.5 dl Sesamöl	
135 g Sesamsamen	
225 g Erdnüsse (gesalzen)	
4.5 g Chilischoten	Chiliflocken

Eier

Wasser aufkochen, Eier und ein Schuss Essig hinzufügen, hartkochen. Falls Zeit da ist, bereits schälen

Champignons

Champignons schneiden und in der Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten. Mit Sojasauce ablöschen

Frühlingszwiebeln

Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden/klein hacken.

Gemüse (Restenverwertung)

Alffälliges Gemüse inkl. Rüebl anbraten (im gleichen Wok wie die Pilze) und mit Sojasauce ablöschen.

Restliche Toppings

Bereitstellen