



# Mah Meh (Vegan)

von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Salz

|                          |                                                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1.0 dl Sesamöl           | erhitzen                                            |
| 1.0 kg Chinakohl         | In dünne lange Streifen schneiden                   |
| 4.0 Stück Pepperoni      | Rote und gelbe Peperoni in dünne Streifen schneiden |
| 200 g Frühlingszwiebeln  | hacken                                              |
| 200 g Lauch              | fein schneiden                                      |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | klein hacken oder mit Knoblauchpresse zerdrücken    |
| 1.0 kg Tofu              |                                                     |
| 1.25 cl Sambal Oelek     | dem Gemüse beugeben und dieses dünsten              |
| 2.0 dl Sojasauce         | beugeben                                            |
| 800 g Nudeln             | keine Eier Nudeln !!!                               |

1. Für das Mah Meh zuerst das Gemüse waschen, rüsten und klein schneiden.
2. Als nächstes den Tofu klein schneiden.
3. Den Tofu in einer Pfanne oder Wok mit etwas erhitztem Öl von allen Seiten anbraten bis der Tofu eine schöne Bräunung hat. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Sambal Oelek würzen und warm halten.
4. Anschliessend das Gemüse mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Pfanne oder Wok mit erhitztem Öl andünsten und mit Salz, Pfeffer, Curry und Sojasauce würzen. Das Gemüse einige Minuten in der Sojasauce anbraten bis es eine schöne Farbe angenommen hat.
5. Zuletzt die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen, abseihen und in eine grosse Schüssel geben.
6. Abschliessend das angebratene Gemüse und den Tofu zu den Nudeln geben und gut vermengen und auf grossen Tellern anrichten.