



# Nasi Goreng

von Florence Bühler

Mengen für 35 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17595/nasi-goreng?startAuto1=0&menge=10>

<https://www.chefkoch.de/rezepte/637621164609097/Vegetarisches-Nasi-Goreng.html?portionen=10>

17.5 Stück Rüebli
1.05 kg Erbsen
14 g Frühlingszwiebeln
10.5 Stück Pepperoni
7.0 g Lauch
2.63 kg Langkornreis
3.5 cl Sesamöl
17.5 Stück Eier
14 Stück Zwiebeln
14 Stück Knoblauchzehen
7.0 cl Sambal Oelek
3.5 cl Sojasauce
700 g Erdnüsse (gesalzen)

Den Reis kochen und beiseite stellen.

Das Gemüse waschen und putzen und in gleich große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

Die Eier mit Sambal Oelek und Ketjap Manis verquirlen. 2 EL Erdnussöl in einem Wok erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin 2-3 Min. anbraten. Papperoni, Karotten, Frühlingszwiebeln und Lauch dazugeben und weitere 2 Min. braten.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin anbraten. Das Gemüse dazugeben und mit der Eimischung übergießen. Salzen und pfeffern und sofort servieren.