



Nasi goreng vegi Capo

von janko.92@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

800 g Basmatireis	
1.0 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
1.2 kg Tofu	
1.0 dl Olivenöl	tofu im heissen Öl anbraten
100 g Frühlingszwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
250 g Erbsen	
2.5 Stück Pepperoni	
270 g Rüebli	
250 g Wirz	wirz, chinakohl
300 g Tomatenmark	(tube)
5.0 Stück Zitronengrasstängel	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
20 g Salz	
20 g Curry	
3.0 dl Sojasauce	
2 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
1.0 cl Sesamöl	