

# Ramen

von André Marty

Mengen für 36 Personen

3.6 kg Rüebl
540 g Sojasprossen
1.26 kg Broccoli
72 g Koriander
1.8 kg Tofu
360 g Tahina
1.08 kg Chinakohl
180 g Sesamsamen
720 g Frische Champignons
1.62 kg Reismudeln
5.4 dl Sojasauce
1.08 dl Sesamöl
1.08 dl Öl
14.4 Liter Bouillon (flüssig)
5.4 dl Balsamico-Essig

1. Tofu in mundgerechte Stücke schneiden und in Sojasauce einlegen. 2. Rüebl, Broccoli waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. 3. Rüebl, Broccoli und Nudeln in Pfanne geben, Nudeln nach Packungsbeilage kochen. 4. Tahin, Balsamico, Sojasauce und Sesamöl in Schüssel mischen. 5. Sojasprossen waschen, Chinakohl waschen und schneiden, Champignons schneiden und beiseite stellen. 6. Bouillon mit Sprossen, Chinakohl und Champignons aufkochen. 7. Tofu scharf anbraten. 8. Sauce aus Tahin, Balsamico, Sojasauce und Sesamöl zu Bouillon geben. 9. Alles in einem grossen Topf servieren