



Stir fried Noodles

von lilifee

Mengen für 25 Personen

- 1) Asian Noodles in Salzwasser geben und al dente kochen. Danach aus dem Wasser nehmen und mit wenig Olivenöl beträufeln.
- 2) Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprikaschote klein schneiden und in einer Bratpfanne mit wenig Öl für ca. zwei Minuten andünsten.
- 3) Währenddessen Saisongemüse nach Wahl in Streifen schneiden und in die Bratpfanne dazugeben. Das Ganze etwa fünf Minuten anbraten bis das Gemüse gar ist.
- 4) Saucen Zutaten vermengen, in die Pfanne dazugeben und für ca. eine Minute köcheln.
- 5) Die gekochten Nudeln ebenfalls in die Pfanne geben. Alles miteinander vermischen und weitere zwei Minuten anbraten lassen. Mit Gewürzen abschmecken.

Sauce beinhaltet: Ingwer, Chilliflocken, Rohrzucker, Sesam/Erdnussöl, Sojasauce, Reisessig und Wasser

Quelle: <https://gorilla-schulprogramm.ch/inspiration/fried-noodles>

Gewürze: Chillipulver, Koriander, Sesam

5.0 Stück Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	
10 g Ingwer	cm statt g
1.25 kg Pilze	
3.75 g Chinakohl	Stück nicht Gramm
5.0 g Frühlingszwiebeln	Bund statt g
5.0 Stück Pepperoni	
2.5 g Sojasprossen	Pck statt g
2.5 kg Nudeln	Ramen Noodles
3.75 dl Sojasauce	
9.375 dl Wasser	
1.88 dl Öl	
1.88 dl Reisessig	
12.5 g Rohrzucker	ca. 4-5 EL einfach nach guetdünke
2.5 cl Zitronensaft	einfach chli
7.5 Stück Limetten	