

# Vegetarische Ramen mit Tofu von Tobias Seefeld

Mengen für 32 Personen

32 Stück Eier	Eier ca. 6 Minuten wachweich kochen und beiseitestellen. Möchten Sie das Rezept vegan zubereiten, lassen Sie diesen Schritt aus
1.6 kg Chinakohl	ca. 5 stk. a 10 personen 1 stk = 100g Pak Choi waschen, vierteln oder klein Schneiden. In einer grossen bratpfanne erhitzen und Knoblauch und etwa Inger hineingeben. Pakchoi hinzugeben und anbraten mit etwas sojasaucade und Ahornsirup/ oder Agavedicksaft ablöschen. Allenfalls auch noch wasser hinzugeben.
1.6 dl Ahornsirup	
1.6 kg Pilze	Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden
160 g Chilischoten	2-3 für die die es gerne scharf mögen
25.6 Stück Knoblauchzehen	Für die Suppe Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
320 g Ingwer	Ingwer schälen und fein schneiden.
640 g Frühlingszwiebeln	Für die Suppe Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
3.84 dl Sesamöl	
3.84 dl Sojasauce	
12.8 Liter Bouillon (flüssig)	
3.2 kg Nudeln	Ramen-Nudeln (ca. 100g pro Person)
1.6 kg Tofu	50g pro Person