

# Bami Goreng

von Fabi Ryser

Mengen für 21 Personen

2.1 dl Öl	
1.05 kg Tofu	Mit Sojasauce und Erdnussbutter marinieren und anbraten
420 g Zwiebeln	hacken
6.3 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
4.2 Stück Knoblauchzehen	hacken
630 g Lauch	fein schneiden
630 g Frische Champignons	in Scheiben schneiden
4.2 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
4.2 dl Sojasauce	begeben
2.1 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
1.68 kg Nudeln	begeben
210 g Erdnüsse (gesalzen)	

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen