

Bami Goreng Nudelgericht von maurice stofer

Mengen für 10 Personen

750 g Nudeln	Chinesische Nudeln im Wasser kochen gemäss Packung
250 g Broccoli	wenn nötig waschen rüsten, in feine Streifen oder Würfel schneiden, in Schüssel geben.
250 g Rüebli	
250 g Chinakohl	
2.0 Stück Pepperoni	
200 g Frühlingszwiebeln	waschen, rüsten, in feine Ringe schneiden begeben
5.0 Stück Knoblauchzehen	mit Knoblauchpresse dazupressen
10 g Ingwer	waschen, mit Zitronenraffel dazuraffeln, beiseitestellen. ca. 2.5 cm
5.0 EL Öl	in grosser Bratpfanne auf grösster Stufe erhitzen
500 g Pouletgeschnetzeltes	Vegi Alternative begeben, auf grösster Stufe zurückschalten, mit Bratschaufel rundum anbraten Zeit 5 Min.
0.00 kg Gemüse nach Wahl	Vorbereitetes Gemüse begeben, mit 2 Bratschaufeln unter Rühren dünsten Zeit ca. 5 Min
7.5 cl Sojasauce	vorbereitete Chinesische Nudeln, Sojasauce Curry, Salz, Sambal Oelek begeben, Mischen auf mittlere Stufe zurückschalten, kurz braten.
50 g Curry	=10 TL
2.5 TL Salz	
6.25 ml Sambal Oelek	=1.25 TL