

## Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 18 Personen

90 g Bratbutter	erhitzen
180 g Zwiebeln	hacken
3.6 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
360 g Rüebli	in Streifen schneiden
3.6 Stück Knoblauchzehen	hacken
360 g Lauch	fein schneiden
360 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
180 g Erbsen	beifügen
3.6 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
3.6 dl Sojasauce	begeben
2.34 kg Nudeln	begeben
1.8 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
360 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen