

Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 19 Personen

95 g Bratbutter	erhitzen
190 g Zwiebeln	hacken
3.8 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
380 g Rüebli	in Streifen schneiden
3.8 Stück Knoblauchzehen	hacken
380 g Lauch	fein schneiden
380 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
190 g Erbsen	beifügen
3.8 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
3.8 dl Sojasauce	begeben
2.47 kg Nudeln	begeben
1.9 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
380 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen