

## Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 2 Personen

10 g Bratbutter	erhitzen
20 g Zwiebeln	hacken
0.4 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
40 g Rüebli	in Streifen schneiden
* 1.2 g Knoblauchzehen	hacken
40 g Lauch	fein schneiden
40 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
20 g Erbsen	beifügen
4 cl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
4 cl Sojasauce	begeben
260 g Nudeln	begeben
0.2 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
40 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen