

Bami-Goreng (Vegi) von Sidi

Mengen für 30 Personen

150 g Bratbutter	erhitzen
300 g Zwiebeln	hacken
6.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
600 g Rüebli	in Streifen schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
600 g Lauch	fein schneiden
600 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
300 g Erbsen	beifügen, Gemüse dünsten
6.0 dl Sojasauce	beigeben
3.9 kg Nudeln	in Salzwasser kochen, dem Gemüse beigeben
3.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen