

Bami-Goreng (Vegi) von Sidi

Mengen für 32 Personen

| | |
|--------------------------|---|
| 160 g Bratbutter | erhitzen |
| 320 g Zwiebeln | hacken |
| 6.4 Stück Pepperoni | in Streifen schneiden |
| 640 g Rüebli | in Streifen schneiden |
| 6.4 Stück Knoblauchzehen | hacken |
| 640 g Lauch | fein schneiden |
| 640 g Shitake Pilze | in Scheiben schneiden |
| 320 g Erbsen | beifügen, Gemüse dünsten |
| 6.4 dl Sojasauce | beigeben |
| 4.16 kg Nudeln | in Salzwasser kochen, dem Gemüse beigeben |
| 3.2 Stück Bouillonwürfel | anrühren und beigeben |

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen