

Chinapfanne (asiatisches Nudelgericht) von

nicolas.kempf@jwbr-rotkreuz.ch

Mengen für 62 Personen

2.48 dl Öl	in Pfanne erwärmen
620 g Zwiebeln	schneiden, anbraten
7.44 kg Pouletgeschnetzeltes	anbraten und scharf würzen
6.2 Stück Bami Goreng Sauce (Beutel)	nach Backung anmachen, begeben
6.2 kg Champignons	begeben
6.2 kg Reismudeln	nach Packung zubereiten
24.8 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.55 kg Kabis	fein schneiden
3.72 kg Mais	Pepperoni, Kabis und Mais zu den Nudeln geben und geniessen

Mit Stäbchen essen. Nicht zu viel Pfeffer verwenden.