

# Nasi Goreng Vegetarisch von Zwieback

Mengen für 10 Personen

800 g Basmatireis	
8.0 Liter Wasser	
20 g Curry	
8.0 TL Salz	Den Reis im gesalzenen Wasser aufkochen. Curry hinzufügen. Auf niedriger Hitze (mit geschlossenem Deckel) köcheln lassen, bis der Reis alles Wasser aufgesogen hat. Wenn er dann noch nicht fest ist, mehr Wasser hinzugeben.
150 g Lauch	
150 g Rüebli	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Pepperoni	
200 g Erbsen	
2.0 dl Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
6.0 Stück Eier	verklöpfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen.
200 g Cashewnüsse	Cashewnüsse grob hacken und anrösten, dann in die Mischung geben oder zum Drüberstreuen servieren
3.0 dl Sojasauce	
2.0 dl Sambal Oelek	abschmecken