

Wok

von Lea Beutter

Mengen für 40 Personen

12 Stück Eier	zuerst rührei mit sesamöl machen, danach von der Pfanne entfernen und das andere gemüse andünsten
3.0 kg Tofu	tofu anbraten und dann wieder entfernen
800 g Rüebli	alles gemüse andünsten und am schluss mit sojasauce ablöschen
20 Stück Knoblauchzehen	
1.4 kg Broccoli	
1.2 kg Kefen	
4.0 kg Frühlingszwiebeln	
4.0 kg Sojasprossen	
8 dl Sojasauce	
3.0 kg Glasnudeln	in seperater pfanne kochen und am schluss dazu fügen, tofu und ei wieder beifügen (kleine portion für vegane weglassen)