

# Sola

von Paula Häberlin

## Einkaufsliste

### Fertigprodukte

<b>Currypaste</b>	<b>375 g</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	375 g

### Gemüse

<b>Blumenkohl</b>	<b>600 g</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	600 g
<b>Broccoli</b>	<b>900 g</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	900 g
<b>Lauch</b>	<b>1.2 kg</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	1.2 kg
<b>Sellerie</b>	<b>300 g</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	300 g
<b>Zwiebel</b>	<b>1.5 kg</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	1.5 kg

### Gewürze

<b>Bouillon (flüssig)</b>	<b>2.25 Liter</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	2.25 Liter
<b>Ingwer</b>	<b>45 g</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	45 g
<b>Tomatenmark</b>	<b>225 g</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	225 g
<b>Öl</b>	<b>4.5 dl</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	4.5 dl

### Grundnahrungsmittel/Reis

<b>Basmatireis</b>	<b>2.7 kg</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	2.7 kg

### Konserven

<b>Kokosmilch</b>	<b>1.8 Liter</b>
So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN	1.8 Liter

## Gewürze

### Salz

---

So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN

### Pfeffer

---

So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN

### Kreuzkümel

---

So 16.04.23 12:00 Gelbes Thaicurry mit Basmatireis für 30 TN

*Achtung: Unter Umständen wurden die Gewürze noch nicht in allen Rezepten erfasst!*