

Brokkoli-Tofu Curry von Quirli

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------------|---|
| 700 g Basmatireis | Im Salzwasser kochen. |
| 250 g Zucchini (g) | Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Zitronengrass halbieren und fein hacken. Bambussprossen abtropfen lassen. Broccoli und Karotten bissfest vorkochen. |
| 250 g Broccoli | |
| 250 g Pepperoni (g) | Das Gemüse anbraten. Sobald das Gemüse gar ist, den Tofu und die Currypaste, das Lemongrass, die Kokosnussmilch und den Bouillon begeben. Abschmecken und das Curry separat mit dem Reis und den Saucen servieren |
| 250 g Rüeblli | |
| 500 g Tofu | |
| 1.0 Stück Zitronengrassstängel | |
| 1.0 g Sojasprossen | BAMBUSSPROSSEN |
| 5.0 dl Kokosmilch | |
| 5.0 dl Bouillon (flüssig) | |
| 200 g Rote Currypaste | Mildes Curry |
| 1.0 dl Sojasauce | Gleiche Menge Mango Chutney, Scharfe Chilisauce. |