

# Brokkoli-Tofu Curry von Quirli

Mengen für 25 Personen

1.75 kg Basmatireis	Im Salzwasser kochen.
625 g Zucchini (g)	Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Zitronengrass halbieren und fein hacken. Bambussprossen abtropfen lassen. Broccoli und Karotten bissfest vorkochen.
625 g Broccoli	
625 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
625 g Rüebli	
1.25 kg Tofu	
2.5 Stück Zitronengrassstängel	
2.5 g Sojasprossen	BAMBUSSPROSSEN
1.25 Liter Kokosmilch	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
500 g Rote Currypaste	Mildes Curry
2.5 dl Sojasauce	Gleiche Menge Mango Chutney, Scharfe Chilisauce.