

Gemüse-Curry- Nudeln von Kiwi

Mengen für 80 Personen

6 kg Nudeln	al dente kochen, abgiessen, warmhalten
2.8 dl Öl	im Kochtopf erwärmen
0.00 g Curry	1.9 EL
1.0 kg Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	fein hacken, dünsten
3 kg Rüebli	in feine Scheiben schneiden, dünsten
1.2 kg Bohnen	in kleine Stücke schneiden
4 Liter Wasser	
5.04 Stück Bouillonwürfel	(Gemüsewürfel) ablöschen 10-15min zugedeckt köcheln
1.5 Liter Rahm	dazugiessen, kurz aufkochen
1.0 kg Reibkäse	darunterrühren abschmecken, mit den Nudeln mischen
20 g Kopfsalat	
1.6 Liter Salatsauce	