

# Gemüse-Curry- Nudeln von Kiwi

Mengen für 40 Personen

30 Liter Wasser	
3 kg Nudeln	al dente kochen, abgiessen, warm halten
4.0 g Salz	
1.48 dl Öl	
4.0 g Curry	1.9 Ei
500 g Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	fein hacken, dünsten
1.5 kg Rüebli	in feine Scheiben schneiden,dünsten
7.2 dl Weisswein	
1.28 Liter Bouillon (flüssig)	
2.24 kg Broccoli	
1.0 kg Erbsen	zugeben,zugedeckt 15 min köcheln lassen
7.48 dl Rahm	dazugiessen, kurz aufkochen
500 g Reibkäse	darunterrühren abschmecken, mit den Nudeln mischen

Varianten:

Statt Broccoli Zuchetti , statt Erbsen 2 Peperoni nehmen, Garzeit nur noch 8-10 Min