

Gemüse-Curry- Nudeln von Kiwi

Mengen für 52 Personen

39 Liter Wasser	
3.9 kg Nudeln	al dente kochen, abgiessen, warm halten
5.2 g Salz	
1.924 dl Öl	
5.2 g Curry	1.9 Ei
650 g Zwiebeln	
13 Stück Knoblauchzehen	fein hacken, dünsten
1.95 kg Rüebli	in feine Scheiben schneiden,dünsten
9.36 dl Weisswein	
1.66 Liter Bouillon (flüssig)	
2.91 kg Broccoli	
1.3 kg Erbsen	zugeben,zugedeckt 15 min köcheln lassen
9.724 dl Rahm	dazugiessen, kurz aufkochen
650 g Reibkäse	darunterrühren abschmecken, mit den Nudeln mischen

Varianten:

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