

Gemüsecurry

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 21 Personen

Ohne Pilze

Tags: Schwierig, Vegetarisch

1.05 kg Rote Currypaste	
3.15 Liter Kokosmilch	
8.4 dl Sojasauce	
420 g Broccoli	
420 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
2.1 Stück Auberginen	
105 g Basilikum	Thaibasilikum
105 g Koriander	frisch
420 g Rüebli	
420 g Broccoli	
6.3 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
4.2 Stück Knoblauchzehen	
210 g Mais	Maisköbli
315 g Bohnen	Mungobohnen
1.89 kg Basmatireis	nach Rezept zubereiten

Gemüse in wenig Currypaste und Öl andünsten, Mit Kokosmilch und Rest der Currypaste ablöschen. Köcheln lassen. Pilze, Bambus, Koriander, Basilikum hinzufügen, Mungosprossen dazu, abschmecken und servieren