

Gemüsecurry

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 33 Personen

Ohne Pilze

Tags: Schwierig, Vegetarisch

1.65 kg Rote Currypaste	
4.95 Liter Kokosmilch	
1.32 Liter Sojasauce	
660 g Broccoli	
660 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
3.3 Stück Auberginen	
165 g Basilikum	Thaibasilikum
165 g Koriander	frisch
660 g Rüebli	
660 g Broccoli	
9.9 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
6.6 Stück Knoblauchzehen	
330 g Mais	Maisköbli
495 g Bohnen	Mungobohnen
2.97 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