

# Thaicurry Vegi

von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

650 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
5.0 EL Öl	
150 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
400 g Süsskartoffeln	
400 g Zucchini (g)	
200 g Rüebli	
200 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Nur vegetarisch hier - siehe "Thaicurry-Fleisch" für Pouletzutaten und Rezept.