

Thaicurry Vegi von Levi Keller

Mengen für 10 Personen

Am besten gelbe, Massaman oder Paenang-Paste nehmen, weil mild.

500 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
5.0 EL Öl	
1.0 kg Tofu	Räuchertofu Anbraten, wegstellen und am Schluss zur Sauce hinzufügen.
150 g Currypaste	Öl mit gelber Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
10 Stück Zitronengrasstängel	beifügen, vor dem Servieren entfernen
4.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden, blanchieren, dann der Sauce beifügen
3.0 Stück Zucchini	
400 g Lauch	
360 g Rübli	
200 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.
150 g Koriander	Schneiden und separat servieren
200 g Kokosnuss-Raspel	In einer Pfanne rösten und separat servieren