

# Thaicurry Vegi von Levi Keller

Mengen für 28 Personen

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

1.4 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
14 EL Öl	
2.8 kg Tofu	Räuchertofu Anbraten, wegstellen und am Schluss zur Sauce hinzufügen.
420 g Currypaste	Öl mit gelber Currypaste unter Rühren erhitzen.
3.5 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
28 Stück Zitronengrasstängel	beifügen, vor dem Servieren entfernen
11.2 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden, blanchieren, dann der Sauce beifügen
8.4 Stück Zucchini	
1.12 kg Lauch	
1.008 kg Rübli	
560 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.
420 g Koriander	Schneiden und separat servieren
560 g Kokosnuss-Raspel	In einer Pfanne rösten und separat servieren