

Vegi Riz-Casimir von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

| | |
|---------------------|---|
| 7 kg Langkornreis | |
| 7.0 kg Blumenkohl | Alles Gemüse auf 2 Pfannen aufteilen, wenn für 100 Personen gekocht |
| 7.0 kg Broccoli | |
| 20 Stück Pepperoni | |
| 200 g Curry | |
| 6 Liter Kokosmilch | |
| 600 g Mandelspliter | |
| 100 g Salz | |

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Peperoni, Blumenkohl und Broccoli ca. 2 Min. rührbraten, Curry begeben, ca. 1 Min. mitrührbraten. Kokosmilch dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Mandelstifte in einer Bratpfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen. Bananen schälen und in Scheiben schneiden und ebenfalls ins Curry damit. Reis im Salzwasser knapp weich kochen. Reis abtropfen, zugedeckt warm stellen. Reisring mach im Teller, Curry darin anrichten und mit den Mandelstiften garnieren.