

# Curryreis Lilly Vegivariante mit Tofu von Ocean\_Storm\_Girl

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

2.5 Stück Knoblauchzehen	Gehackt
25 g Ingwer	Gehackt
550 g Frühlingszwiebeln	Gehackt
1.0 kg Rüebli	In Würfeln, evtl. mit Butter andünsten
37 g Curry	
* 4 g Kreuzkümmel	Alles bis hier zusammen eindünsten
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Achtung: Bouillon muss glutenfrei sein! Curry ablöschen
120 g Kokosnuss-Raspel	
500 g rote Linsen	
1.25 Liter Milch	Alles bis hier begeben, wenn nötig noch ein bisschen salzen. 15 - 20 min köcheln, ab und zu rühren
1.0 cl Zitronensaft	Mit Zitronensaft abschmecken
700 g Basmatireis	Kurz mit kaltem Wasser abspülen, im Wasser mit dem Salz aufkochen und rühren, auf kleine Stufe stellen und 15 - 20 min köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist.
1.05 Liter Wasser	
3.0 TL Salz	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g