

Gemüse Curry von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 10 Personen

700 g Basmatireis	Im Salzwasser kochen.
250 g Zucchini (g)	Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Lemongrass halbieren und fein hacken. Bambussprossen abtropfen lassen. Broccoli und Karotten bissfest vorkochen.
250 g Kichererbsen	
250 g Blumenkohl	
500 g Süsskartoffeln	
250 g Broccoli	Das Gemüse anbraten. Sobald das Gemüse gar ist, die Currypaste, das Lemongrass, die Kokosnussmilch und den Bouillon begeben. Abschmecken und das Curry separat mit dem Reis und den Saucen servieren
1.0 Stück Zitronengrasstängel	
1.0 g Sojasprossen	BAMBUSSPROSSEN
5.0 dl Kokosmilch	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
200 g Rote Currypaste	GRÜNE CURRYPASTE
1.0 dl Sojasauce	Gleiche Menge Mango Chutney, Scharfe Chilisauce.