

Gemüse Curry

von Martha Heinze

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	fein Würfelig schneiden,
650 g Broccoli	in Röschen schneiden, blonschieren, abschrecken kurz vor dem Anrichten dazu geben (bleiben schön grün)
340 kg Zucchini (g)	Würfelig oder in scheiben Schneiden mit den Zwiebel anbraten
125 g Paprika	in kleine Würfel schneiden
3.0 EL Öl	
1.0 g Currypaste	nach geschmack und verfügbarkeit
3.75 dl Bouillon (flüssig)	zum aufgiesen von Zwiebel, Paprika, Zucchini,...
3.75 dl Kokosmilch	
1.125 g Kichererbsen	Brokkoli in kleine Röschen teilen und Pilze in Scheiben schneiden. Falls TK, antauen lassen. Zwiebel klein schneiden und in Öl anbraten. Die Paprika klein schneiden und dazugeben. Dann das Curry, Kokosmilch, Gemüsebrühe. Etwa 5 Minuten einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Zucchini in kleine Stücke schneiden, Kichererbsen abtropfen lassen. Dann Zucchini und Kichererbsen auch in den Topf geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, dann die Blanschierten Brokolie dazu geben. Mit Salz und Chili abschmecken.
1.0 kg Salz	
1.0 kg Chilischoten	nach geschmack