Gemüse-Curry- Nudeln von Kiwi

Mengen für 10 Personen

7.5 Liter Wasser	
750 g Nudeln	al dente kochen, abgiessen, warm halten
1.0 g Salz	
3.7 cl Öl	
1.0 g Curry	1.9 El
125 g Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken, dünsten
375 g Rüebli	in feine Scheiben schneiden,dünsten
1.8 dl Weisswein	
3.2 dl Bouillon (flüssig)	
560 g Broccoli	
250 g Erbsen	zugeben,zugedeckt 15 min köcheln lassen
1.87 dl Rahm	dazugiessen, kurz aufkochen
125 g Reibkäse	darunterrühren abschmecken, mit den Nudeln mischen

Varianten:

Statt Broccoli Zuchetti , statt Erbsen 2 Peperoni nehmen, Garzeit nur noch 8-10 Min