

Gemüse-Curry- Nudeln von Kiwi

Mengen für 30 Personen

22.5 Liter Wasser	
2.25 kg Nudeln	al dente kochen, abgiessen, warm halten
3.0 g Salz	
1.11 dl Öl	
3.0 g Curry	1.9 Ei
375 g Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken, dünsten
1.13 kg Rüebli	in feine Scheiben schneiden,dünsten
5.4 dl Weisswein	
9.6 dl Bouillon (flüssig)	
1.68 kg Broccoli	
750 g Erbsen	zugeben,zugedeckt 15 min köcheln lassen
5.61 dl Rahm	dazugiessen, kurz aufkochen
375 g Reibkäse	darunterrühren abschmecken, mit den Nudeln mischen

Varianten:

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