

# Gemüse-Curry- Nudeln von Kiwi

Mengen für 90 Personen

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 6.75 kg Nudeln            | al dente kochen, abgiessen, warmhalten                                  |
| 3.15 dl Öl                | im Kochtopf erwärmen  |
| 0.00 g Curry              | 1.9 EL  |
| 1.13 kg Zwiebeln          |   |
| 22.5 Stück Knoblauchzehen | fein hacken, dünsten  |
| 3.96 kg Zucchini (g)      |   |
| 3.38 kg Rüebli            | in feine Scheiben schneiden, dünsten                                    |
| 1.35 kg Bohnen            | in kleine Stücke schneiden  |
| 4.5 Liter Wasser          |   |
| 5.67 Stück Bouillonwürfel | (Gemüsewürfel)<br>ablöschen<br>10-15min zugedeckt köcheln               |
| 1.68 Liter Rahm           | dazugiessen, kurz aufkochen   |
| 1.13 kg Reibkäse          | darunterrühren<br>abschmecken, im letzten Moment mit den Nudeln mischen |
| 22.5 g Kopfsalat          |   |
| 1.8 Liter Salatsauce      |   |