

Gemüsecurry von KücheAubila

Mengen für 10 Personen

400 g Broccoli
300 g Rüebli
250 g Kartoffeln
250 g Süsskartoffeln
800 g Kichererbsen
3.0 Stück Zwiebeln
1.0 Liter Kokosmilch
800 kg Wildreis nach Verpackung

Gemüse falls nötig rüsten. In mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und in Schnitze schneiden. Öl in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen, Currypaste darin andünsten. Gemüse dazugeben, kurz mitdünsten. Kokosmilch dazugiessen, Curry bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Wenn lust kann noch Lauch oder/und Zucchetti beigeben