

Gemüsecurry

von Janine Truschner

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

500 g Rote Currypaste	
1.5 Liter Kokosmilch	
4 dl Sojasauce	
200 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
1.0 Stück Auberginen	
50 g Basilikum	Thaibasilikum
50 g Koriander	frisch
200 g Rüebli	
200 g Broccoli	
3.0 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
500 g Kichererbsen	abtropfen und hinzufügen
2.0 Stück Knoblauchzehen	
150 g Bohnen	Mungobohnen
900 g Basmatireis	nach Rezept zubereiten
500 g Nature Joghurt	Falls zu scharf dazu servieren

Gemüse in wenig Currypaste und Öl andünsten, Mit Kokosmilch und Rest der Currypaste ablöschen. Köcheln lassen. Pilze, Bambus, Koriander, Basilikum hinzufügen, Mungosprossen dazu, abschmecken und servieren