



# Gemüsecurry

von Juliana Vinzens

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            |
| 30 g Currypaste                 |
| 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