



# Gemüsecurry

von Jens Holliger

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

1.75 kg Rote Currypaste	
5.25 Liter Kokosmilch	
1.4 Liter Sojasauce	
700 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
3.5 Stück Auberginen	
175 g Basilikum	Thaibasilikum
175 g Koriander	frisch
700 g Rüebl	
700 g Broccoli	
7.0 Stück Knoblauchzehen	
350 g Mais	Maiskölbli
525 g Bohnen	Mungobohnen
3.15 kg Basmatireis	nach Rezept zubereiten
175 g Cashewnüsse	
350 g Kichererbsen	

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