

## Gemüsecurry Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Das Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. In einem Wok das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chili andünsten. Curry, Zimt und das Gemüse dazugeben und ebenfalls mit dünsten. Mit Sojasauce und Kokosnussmilch ablöschen. Mit dem Bouillon-Pulver, Pfeffer und Salz würzen. Köcheln lassen, bis alle Gemüse lind sind, evtl. etwas Wasser nachgiessen.

600 g Rüebli
500 g Blumenkohl
500 g Wirz
1.5 Stück Pepperoni
200 g Sellerie
200 g Zwiebel
4.0 Stück Knoblauchzehen
1.5 dl Olivenöl
7.5 g Curry
1.0 g Zimt
5 cl Sojasauce
1.0 Liter Kokosmilch
15 g Bouillion
1.0 g Salz
1.0 g Pfeffer