



Gemüsecurry

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 10 Personen

Ohne Pilze

Tags: Vegetarisch, Schwierig

500 g Rote Currypaste	
1.5 Liter Kokosmilch	
4 dl Sojasauce	
200 g Broccoli	
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
2.0 Stück Knoblauchzehen	
100 g Mais	Maiskölbli
150 g Bohnen	Mungobohnen
900 g Basmatireis	nach Rezept zubereiten

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