



# Gemüsecurry

von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 18 Personen

Ohne Pilze

Tags: Schwierig, Vegetarisch

|                          |                                          |
|--------------------------|------------------------------------------|
| 900 g Rote Currypaste    |                                          |
| 2.7 Liter Kokosmilch     |                                          |
| 7.2 dl Sojasauce         |                                          |
| 360 g Broccoli           |                                          |
| 360 g Sojasprossen       | Bambussprossen (Dose)                    |
| 1.8 Stück Auberginen     |                                          |
| 90 g Basilikum           | Thaibasilikum                            |
| 90 g Koriander           | frisch                                   |
| 360 g Rüebli             |                                          |
| 360 g Broccoli           |                                          |
| 5.4 Stück Pepperoni      | alles in mundgerechte Stücke zerkleinern |
| 3.6 Stück Knoblauchzehen |                                          |
| 180 g Mais               | Maiskölbli                               |
| 270 g Bohnen             | Mungobohnen                              |
| 1.62 kg 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