

# Gemüsecurry mit Reis

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kreuzkümel

600 g Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
120 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
300 g Rüebli	
350 g Kartoffeln	Rüebli und Kartoffeln würfeln und zu den Zwiebeln schmeissen
350 g Zucchini (g)	/Zucchini würfeln
140 g Erbsen	
600 g Broccoli	alles kleinschneiden und mit andünsten
120 g Frühlingszwiebeln	klein schneiden und dazu schmeissen
15 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
5 dl Bouillon (flüssig)	fond
1.0 Liter Kokosmilch	mit Fond und Kokosmilch ablöschen und ca 10-15min köchern lassen
50 g Cashewnüsse	Rösten und dazu stellen