

Green Thai-Curry von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

1.25 Liter Kokosmilch	
75 g Curry	Greencurrypaste (Glas)
1.0 kg Auberginen (g)	
55 g Bouillion	
2.5 TL Salz	
1.0 g Zucker	2.5 EL
150 g Basilikum	Thaibasilikum
5.0 Stück Pepperoni	

!!! Zusätzlich noch 200 Gramm Bambussprossen (pro 10P), 3EL Fischsauce (pro 10P) und 8 Stück Kaffirlimonenblätter (pro 10P) !!!

Kokosmilch und Grüne Currypaste aufkochen, 15 Minuten sieden lassen und dabei gut vermischen.