

# Green Thai-Curry von Oliver Roos

Mengen für 25 Personen

3.125 Liter Kokosmilch	
188 g Curry	Greencurrypaste (Glas)
2.5 kg Auberginen (g)	
138 g Bouillion	
6.25 TL Salz	
2.5 g Zucker	2.5 EL
375 g Basilikum	Thaibasilikum
12.5 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.