

Thai-Gemüse-Curry

von Tim Löhner

Mengen für 30 Personen

7.5 kg Gemüse nach Wahl	z.B. Rüebli, Pepperoni und Zucchini
7.5 Stück Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
15 EL Öl	Kokosöl
1.2 kg Kichererbsen	Abtropfgewicht
3.75 Liter Kokosmilch	
18 g Rote Currypaste	Einheit: EL Tipp: zuerst weniger nehmen und je nach bedarf beifügen
7.5 Stück Limetten	gepresst

1. Gemüse putzen und mundgerecht würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse und Kichererbsen circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2-3 Minuten garen.
3. Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft in die Pfanne geben. 5-10 Minuten einköcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit Reis servieren.