

Thai-Gemüse-Curry

von Tim Löhner

Mengen für 60 Personen

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