

# Thaicurry

von Severin Kalt

Mengen für 10 Personen

650 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
5.0 EL Öl	
150 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
3.0 Stück Pepperoni	
3.0 Stück Zucchini	
400 g Lauch	
360 g Rüebli	
200 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.
12 g Chilischoten	entkernen und in Ringe schneiden, zum Garnieren bereitstellen
100 g Cashewnüsse	Klein hacken, zum Garnieren bereitstellen

Nur vegetarisch hier - siehe "Thaicurry-Fleisch" für Pouletzutaten und Rezept.