



Thaicurry

von Linda Mauchle

Mengen für 10 Personen

0.55 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
3.3 EL Öl	
66 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
6.6 dl Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
1.6 Stück Pepperoni	
2.0 Stück Zucchini	
264 g Lauch	
240 g Rüebli	
132 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

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