Thaicurry für Kinder (Vegi) von Sibylle Lüthi

Mengen für 10 Personen

Sehr kindergerechte Abwandlung vom klassischen Thaicurry

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Paprika, Curry mild

3.0 Stück Pepperoni	in feine Streifen schneiden
350 g Broccoli	einzelne Röschen abteilen
7.0 Stück Rüebli	in feine Streifen schneiden
3.0 Stück Zucchetti	in feine Streifen schneiden
50 g Zucker	hinzufügen
1.5 Liter Kokosmilch	ablöschen und ca. 10 min köcheln lassen. Wenig Bouillon hinzufügen. Mit milden Curry, Paprika und Knoblauchgewürz würzen.
15 g Currypaste	
700 g Basmatireis	Nach Angaben auf der Verpackung zubereiten

Variationen:

Ananas dazu geben. Aubergine oder Blumenkohl anstelle von Peperoni oder Broccoli nehmen. Red oder Green Curry Paste für die Eltern falls sie Schärfe wollen. Bei ganz kleinen Kindern sollte man anstelle von Peperoni eher Blumenkohl, Erbsen und Broccoli nehmen, wegen der Verträglichkeit.