

Thaicurry Vegi

von Madeleine Kindermann

Mengen für 15 Personen

975 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
7.5 EL Öl	
225 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.875 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
600 g Süsskartoffeln	
600 g Zucchini (g)	
300 g Rüebli	
300 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.