



Indisches Gemüsecurry



Zutaten (10 Personen)

0,50	kg	Kartoffeln
200,00	g	Blumenkohl
150,00	g	Peperoni, grün
100,00	g	Karotten
100,00	g	Pfälzer Rüben
200,00	g	Kefen
40,00	g	KNORR PROFESSIONAL® Professional Gewürzpaste Curry 0.75 KG
40,00	g	SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l
30,00	cl	Kokosmilch
35,00	cl	Gemüsebouillon Professional KNORR
10,00	cl	Curry-Creme KNORR
200,00	g	Tomaten - Concassé
1,00	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kartoffeln und Gemüse waschen, schälen und klein schneiden
- Currysauce nach Anleitung herstellen

Zubereitung:



- Goldflex in einem Topf erhitzen
- Gemüse kurz anbraten
- Currypaste dazugeben
- Mit der Kokosmilch und der Gemüsebouillon ablöschen und mit der Currysauce auffüllen
- Zugedeckt ca. 20 Minuten bissfest garen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Tomatenwürfel, Minze und Koriander zugeben
- Gemüsecurry auf Tellern anrichten und mit restlichen Kräuterblättern garnieren

Tipp:

- Das Gemüsecurry kann beliebig mit Früchten und frischen Kräutern ergänzt werden. Dazu passt hervorragend ein Basmati-Reis