

# Gemüse-Curry für Viele@Katja

Tolle gesunde Mahlzeit für viele Gäste. Vegan, gesund und sehr, sehr lecker.  
Angelehnt an das Garnelen Curry aus COOKIDOO

## für 8-10 Portionen

- 1200 g Kokosmilch (3 Dosen)
- 180 g Curry Paste am besten diese →
- 1,5 TL Salz
- 4 Karotten in dünne Scheiben
- 2 Paprika (gelb, rot) in Scheiben
- 100g Brokkoli Röschen
- 100g Champignon geviertelt
- 100g Zuckerschoten
- 100g Babyspinat frisch



Kokosmilch, Currypaste und Salz in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 vermischen.

Karotten-Scheiben und geschnittene Paprika zugeben und 23 min/Varoma/linkslauf/Rührstufe

Im Varoma richte ich in der Zwischenzeit die Brokkoli Röschen, Champignon und im Einlegeboden die Zuckerschoten.

10-12 min vor Schluss den Varoma aufsetzen und das Gemüse „knackig“ garen.

In eine vorgewärmte große Schüssel umfüllen, Gemüse dazu und die 100g frischen Babyspinat untermengen.

Abschmecken, und heiß servieren. Als Topping gebe ich gerne Schwarzkümmel, Frühlingszwiebeln fein geschnitten, oder auch Korianderblätter oben drauf.

Mahlzeit!