Miesbacher GASTROSERVICE

INDISCHE CURRYSUPPE MIT MAULTASCHEN

BÜRGER PROFIKÜCHE

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

- 2.5 kg BÜRGER Profiküche vegane Maultaschen
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Zwiebeln
- 2 Stück Ingwer
- 3 Chilis
- 3 Zucchini
- 5 Karotten
- 2 Brokkoli
- 3 Paprika
- 1 L Gemüsebrühe
- 5 Dosen Kokosmilch

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?

PDF

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Chili in dünne Ringe schneiden. Das Gemüse abwaschen, die Karotten schälen und alles in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in etwas Rapsöl anbraten. Die Karotten und die Paprikas nach drei bis vier Minuten dazugeben, kurz anbraten und dann mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Würzen. Bei geschlossenem Deckel das Curry leicht köcheln lassen.
3. Nach zehn Minuten kommen Zucchini, Brokkoli und Chili dazu. Das Curry für weitere zehn Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. In den letzten Minuten werden die veganen Maultaschen zum Curry gegeben.
4. Das Curry in einer tiefen Schale servieren.

Abendessen Hauptspeise Vorspeise vegan vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT

BÜRGER Profiküche vegane Maultaschen
Art.-Nr. 33333
3 x 1 kg, 20 x 50 g