

### Gemüsecurry mit Kokosmilch

Zutaten für 5 Personen

2 Stück	Rüebli	in Scheiben schneiden
200 g	Blumenkohl	in Röschen teilen
1 Stück	Peperoni	in Würfel schneiden
1 Stück	Zucchetti	in halbe Scheiben schneiden
1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
1 Zehe	Knoblauch	hacken
	Bratbutter oder Öl	erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch begeben, kurz anschwitzen die Gemüse begeben und leicht anbraten, damit bestäuben und kurz mit anschwitzen
2-3 Essl.	<b>Curry Maharani</b>	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet)
1 dl	Gemüsebouillon	angiessen, aufkochen, zugedeckt ca. 8 Minuten garen lassen, mit Saucenbinder oder Maisstärke leicht binden
2 dl	Kokosmilch	abschmecken, Reis dazu servieren

#### **Vital-Aroma**



---

#### Die verwendeten Gewürze:

##### **Curry Maharani**

Der Geschmack Indiens in dezenter Schärfe und Harmonie

##### **Gemüsebouquet**

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten

##### **Vital-Aroma**

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen