

# Kartoffel-Möhren-Curry-Suppe mit Brot und Linsensalat

Quelle: [Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden](#)

200 Portionen

## Brot

- 15kg für 1-2 Scheiben p.P.

## Suppe

80L für 200 Portionen

- 30kg Kartoffeln
- 20kg Möhren
- 5 kg Zwiebeln
- 10l Sojasahne
- 1kg Ingwer
- Salz, Pfeffer
- 0,5kg Curry

1. Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren grob würfeln, alles kochen
2. etwas Wasser abgießen (und aufheben!)
3. Sahne und Gewürze dazu, alles pürieren
4. gegebenenfalls mit Kochwasser wieder verdünnen

## Salat

- 4kg Linsen

- 3kg Tomaten
- 2kg Lauchzwiebeln
- 1kg Zwiebeln
- andere Gemüsereste
- 1l Olivenöl
- 300ml Agavendicksaft
- 1l Balsamicoessig
- Senf
- Gewürze
- Brühe
- Zitronensaft

---

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:33:27 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:34:50 UTC von capra