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. gegebenfalls 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