

EINKAUFSLISTE

Für 10 Personen.

Bitte versucht, die Zutaten möglichst nach den KLJB-Leitlinien – also regional, saisonal und fair – einzukaufen.

- | | |
|--------------------------|---|
| ☐ | 750 g Mehl |
| ☐ | Salz |
| ☐ | Pfeffer |
| ☐ | 1 Flasche Öl |
| ☐ | 1 Packung Kreuzkümmel |
| ☐ | 1 kg Kartoffeln |
| ☐ | 5 Kartoffeln zusätzlich |
| ☐ | 500 g TK Erbsen |
| ☐ | 1 Packung Chilipulver |
| ☐ | 1 Packung Garam Masala |
| ☐ | 2 Bund Koriander |
| ☐ | 5 Zwiebeln |
| ☐ | 3 Knoblauchzehen |
| ☐ | 3 rote Paprika |
| ☐ | 3 grüne Paprika |
| ☐ | 8 kleine Tomaten |
| ☐ | 3 kleine Dosen weiße Bohnen (insg. 750g) |
| ☐ | 3 kleine Dosen Kichererbsen (insg. 750g) |
| ☐ | 1 Packung Kurkuma |
| ☐ | 1 Packung Currypulver |
| ☐ | 1 Packung Paprikapulver |
| ☐ | 1 Packung getrockneter Thymian |
| ☐ | 1 Tube Tomatenmark |
| ☐ | 300 g frischer Ingwer |
| ☐ | 500 g (1 kleine Packung) Rohrzucker |
| ☐ | 15 Limetten |
| ☐ | 2 Zitronen |
| ☐ | 2 Bund Minze |
| ☐ | 3 Becher (1,5 kg) Joghurt |
| ☐ | saisonales Obst für Obstsalat nach Belieben |
| ☐ | 1 Flasche Agavendicksaft |
| ☐ | 500 g Milchreis |
| ☐ | 2 l Kokosmilch |

MATERIALLISTE

- ☐ 3 Schüsseln
- ☐ 2-4 Sparschäler
- ☐ 6-8 Schneidemesser
- ☐ 6-8 Schneidebretter
- ☐ 1 Reibe
- ☐ 1 große Pfanne
- ☐ 1-2 Backbleche
- ☐ 1 großer Topf (für das Chakalaka)
- ☐ 1 mittelgroßer Topf (für den Milchreis)
- ☐ 1 kleiner bis mittelgroßer Topf (für den Sirup)
- ☐ Zitronenpresse
- ☐ Sieb
- ☐ Bügelflasche oder Karaffe
- ☐ Besteck und Geschirr für alle
- ☐ Deko nach Belieben (z. B. Kerzen, Tischdecken, Blumen, Lichterketten)
- ☐ Servietten

SONSTIGES