

# Al Arabiata zu Spaghetti von schumba

Mengen für 10 Personen

Pikante vegetarische Sauce zu Spaghetti

150 g Zwiebeln	feinhacken
* 3 g Knoblauchzehen	feinhacken
100 g Butter	in Bratpfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig braten.
2.0 dl Rotwein	damit die Zwiebeln ablöschen
6.0 dl Bouillon (flüssig)	beigeben
100 g Tomatenpuree	beigeben
60 g Mehl	beigeben Tipp: es klumpt weniger wenn man das Mehl durch ein Sieb beigiebt.
250 g Tomaten	fein schneiden und beigeben
800 g geschälte Tomaten	fein schneiden und beigeben
3.0 Stück Pepperoni	fein schneiden und beigeben
15 g Chilischoten	fein schneiden und beigeben
10 g Salz	Sauce auf niedriger Stufe ca 20 Minuten köcherln lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach wahl abschmecken.
400 g Reibkäse	dazuservieren

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g