

Al Arabiata zu Spaghetti von schumba

Mengen für 15 Personen

Pikante vegetarische Sauce zu Spaghetti

225 g Zwiebeln	feinhacken
1.5 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
150 g Butter	in Bratpfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig braten.
3.0 dl Rotwein	damit die Zwiebeln ablöschen
9.0 dl Bouillon (flüssig)	beigeben
150 g Tomatenpuree	beigeben
90 g Mehl	beigeben Tipp: es klumpt weniger wenn man das Mehl durch ein Sieb beigiebt.
375 g Tomaten	fein schneiden und beigeben
1.2 kg geschälte Tomaten	fein schneiden und beigeben
4.5 Stück Pepperoni	fein schneiden und beigeben
22.5 g Chilischoten	fein schneiden und beigeben
15 g Salz	Sauce auf niedriger Stufe ca 20 Minuten köcherln lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach wahl abschmecken.
600 g Reibkäse	dazuservieren