

# Al Arabiata zu Spaghetti von schumba

Mengen für 20 Personen

Pikante vegetarische Sauce zu Spaghetti

300 g Zwiebeln	feinhacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
200 g Butter	in Bratpfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig braten.
4.0 dl Rotwein	damit die Zwiebeln ablöschen
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	beigeben
200 g Tomatenpuree	beigeben
120 g Mehl	beigeben Tipp: es klumpt weniger wenn man das Mehl durch ein Sieb beigiebt.
500 g Tomaten	fein schneiden und beigeben
1.6 kg geschälte Tomaten	fein schneiden und beigeben
6.0 Stück Pepperoni	fein schneiden und beigeben
30 g Chilischoten	fein schneiden und beigeben
20 g Salz	Sauce auf niedriger Stufe ca 20 Minuten köcherln lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach wahl abschmecken.
800 g Reibkäse	dazuservieren