

# Al Arabiata zu Spaghetti von schumba

Mengen für 45 Personen

Pikante vegetarische Sauce zu Spaghetti

675 g Zwiebeln	feinhacken
4.5 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
450 g Butter	in Bratpfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig braten.
9.0 dl Rotwein	damit die Zwiebeln ablöschen
2.7 Liter Bouillon (flüssig)	beigeben
450 g Tomatenpuree	beigeben
270 g Mehl	beigeben Tipp: es klumpt weniger wenn man das Mehl durch ein Sieb beigiebt.
1.13 kg Tomaten	fein schneiden und beigeben
3.6 kg geschälte Tomaten	fein schneiden und beigeben
13.5 Stück Pepperoni	fein schneiden und beigeben
67.5 g Chilischoten	fein schneiden und beigeben
45 g Salz	Sauce auf niedriger Stufe ca 20 Minuten köcherln lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach wahl abschmecken.
1.8 kg Reibkäse	dazuservieren