Gemüsesauce (Vegan) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 12 Personen

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/1473201252305351/Spaghetti-an-einer-frischen-Tomaten-Gemuese-Sauce.html?portionen=10

Tags: günstig, Einfach, schnell

Gewürze: Salz, Oregano, Paprika, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

1.2 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
480 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
840 g Zucchetti (g)	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
420 g Rüebli	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
600 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden, anbraten und dazugeben.
600 g Lauch	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
3.6 Stück Knoblauchzehen	Nach Lust und Laune Knoblauch dazugeben :)
6.0 kg Tomaten	In Würfel schneiden und dazugeben
24 g Salz	Würzen
24 g Pfeffer	Würzen

Bei grossen Mängen die Gemüse einzel anbraten und in einer anderen Pfanne zur Sauce hinzugeben