



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: Pfeffer, Oregano, Cayenne Pfeffer, Salz, Paprika

1.2 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
480 g Zwiebel	Klein schneiden und im Öl kurz anbraten
840 g Zucchini (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 einzeln anbraten und in einer anderen Pfanne zur Sauce hinzugeben