



Gemüsesauce (Vegan) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 15 Personen

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

Tags: günstig, Einfach, schnell

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

1.5 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
600 g Zwiebel	Klein schneiden und im Öl kurz anbraten
1.05 kg Zucchini (g)	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
525 g Rüebli	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
750 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden, anbraten und dazugeben.
750 g Lauch	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
4.5 Stück Knoblauchzehen	Nach Lust und Laune Knoblauch dazugeben :)
7.5 kg Tomaten	In Würfel schneiden und dazugeben
30 g Salz	Würzen
30 g Pfeffer	Würzen

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