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: Einfach, günstig, schnell

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

1.5 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
600 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
1.05 kg Zucchetti (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 einzel anbraten und in einer anderen Pfanne zur Sauce hinzugeben