



Gemüsesauce (Vegan) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 18 Personen

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

Tags: schnell, günstig, Einfach

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

1.8 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
720 g Zwiebel	Klein schneiden und im Öl kurz anbraten
1.26 kg Zucchini (g)	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
630 g Rüebli	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
900 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden, anbraten und dazugeben.
900 g Lauch	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
5.4 Stück Knoblauchzehen	Nach Lust und Laune Knoblauch dazugeben :)
9.0 kg Tomaten	In Würfel schneiden und dazugeben
36 g Salz	Würzen
36 g Pfeffer	Würzen

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