Gemüsesauce (Vegan) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 30 Personen

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

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

3.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
1.2 kg Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
2.1 kg Zucchetti (g)	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
1.05 kg Rüebli	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
1.5 kg Pepperoni (g)	In Stücke schneiden, anbraten und dazugeben.
1.5 kg Lauch	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
9.0 Stück Knoblauchzehen	Nach Lust und Laune Knoblauch dazugeben :)
15 kg Tomaten	In Würfel schneiden und dazugeben
60 g Salz	Würzen
60 g Pfeffer	Würzen

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