Napoletana von ursinak

Mengen für 10 Personen

Zweibeln und Knoblauch im Öl andünsten. Alles Gemüse dazugeben und einige Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen Lorbeerblatt, Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Lange köcheln lassen und am Ende abschmecken.

Tags: Vegan

Gewürze: Pfeffer, Salz

500 g geschälte Tomaten	
600 g Lauch	längs halbiert, gewaschen und in 5cm stücke geschnitten
200 g Sellerie	gerieben
500 g Rüebli	gerieben
2.0 Stück Lorbeerblatt	
2.0 Stück Zucchetti	fein gerieben
7.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt
7.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
1.0 dl Olivenöl	
1.0 dl Weisswein	
200 g Tomatenmark	
1.2 kg Spaghetti	