

## Napoli verdura von Ruedi Horath

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Salz

1.0 dl Olivenöl	In Pfanne geben
200 g Zwiebel	anbraten
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
3.0 Stück Rüebli	anbraten
100 g Sellerie	anbraten
200 g Zucchini (g)	anbraten
1.0 kg gehackte Tomaten	Pellati gewürfelt dazugeben
40 g Tomatenpuree	dazugeben
50 g Bouillion	würzen
20 g Pfeffer	würzen
20 g ital. Kräutermischung	würzen

Zwiebeln und restliches Gemüse nacheinander anbraten. Würzen. ca 2h kochen lassen. Zuletzt nach bedarf nachwürzen und ev. etwas Wasser dazugeben.