Napoli verdura von Ruedi Horath

Mengen für 16 Personen

Tags: Vegan, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Ital. Kräutermischung, Basilikum

1.6 dl Olivenöl	In Pfanne geben
320 g Zwiebel	anbraten
3.2 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
4.8 Stück Rüebli	anbraten
160 g Sellerie	anbraten
320 g Zucchetti (g)	anbraten
1.6 kg gehackte Tomaten	Pellati gewürfelt dazugeben
64 g Tomatenpuree	dazugeben
80 g Bouillion	würzen
32 g Pfeffer	würzen
32 g ital. Kräutermischung	würzen

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