



Napoli verdura

von Ruedi Horath

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Pfeffer, Salz, Basilikum, Ital. Kräutermischung

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

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