

Napoli verdura

von Ruedi Horath

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegan, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Basilikum

3.5 dl Olivenöl	In Pfanne geben
700 g Zwiebel	anbraten
7.0 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
10.5 Stück Rüebli	anbraten
350 g Sellerie	anbraten
700 g Zucchini (g)	anbraten
3.5 kg gehackte Tomaten	Pellati gewürfelt dazugeben
140 g Tomatenpuree	dazugeben
175 g Bouillion	würzen
70 g Pfeffer	würzen
70 g ital. Kräutermischung	würzen

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