

Napoli verdura von Ruedi Horath

Mengen für 60 Personen

Tags: Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Salz, Basilikum

6.0 dl Olivenöl	In Pfanne geben
1.2 kg Zwiebel	anbraten
12 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
18 Stück Rüebli	anbraten
600 g Sellerie	anbraten
1.2 kg Zucchini (g)	anbraten
6.0 kg gehackte Tomaten	Pellati gewürfelt dazugeben
240 g Tomatenpuree	dazugeben
300 g Bouillion	würzen
120 g Pfeffer	würzen
120 g ital. Kräutermischung	würzen

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