Napoli verdura von Ruedi Horath

Mengen für 75 Personen

Tags: Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Salz, Basilikum, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

7.5 dl Olivenöl	In Pfanne geben
1.5 kg Zwiebel	anbraten
15 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
22.5 Stück Rüebli	anbraten
750 g Sellerie	anbraten
1.5 kg Zucchetti (g)	anbraten
7.5 kg gehackte Tomaten	Pellati gewürfelt dazugeben
300 g Tomatenpuree	dazugeben
375 g Bouillion	würzen
150 g Pfeffer	würzen
150 g ital. Kräutermischung	würzen

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