Napoli verdura by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 60 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, Laktosefrei, Vegan, günstig

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Salz, Basilikum

6.0 dl Olivenöl	In Pfanne geben
1.2 kg Zwiebel	anbraten
12 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
1.2 kg Rüebli	anbraten
900 g Auberginen (g)	anbraten
300 g Stangensellerie	anbraten
1.2 kg Zucchetti (g)	anbraten
6.0 kg gehackte Tomaten	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 1h kochen lassen. Zuletzt nach bedarf nachwürzen und ev. etwas Wasser dazugeben.