

Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 24 Personen

Tags: Vegetarisch, günstig, schnell, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

12 g Salz	In das Nudelwasser geben
3.12 kg Nudeln	kochen
1.2 kg Rüebli	Schälen und würfeln
480 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
600 g Hackfleisch	/ trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
240 g Tomatenmark	dazugeben
1.68 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
36 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
4.8 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
7.2 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
24 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
600 g Parmesan	oder Grana padano