



Nudeln mit Tomatensoße

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 32 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, schnell, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

16 g Salz	In das Nudelwasser geben
4.16 kg Nudeln	kochen
1.6 kg Rüebli	Schälen und würfeln
640 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
800 g Hackfleisch	/ trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
320 g Tomatenmark	dazugeben
2.24 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
48 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
6.4 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
9.6 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
32 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
800 g Parmesan	oder Grana padano