

# Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, günstig, schnell

Gewürze: Salz, Pfeffer

17.5 g Salz	In das Nudelwasser geben
4.55 kg Nudeln	kochen
1.75 kg Rüebli	Schälen und würfeln
700 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
875 g Hackfleisch	/ trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
350 g Tomatenmark	dazugeben
2.45 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
52.5 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
7.0 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
10.5 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
35 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
875 g Parmesan	oder Grana padano