

Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 38 Personen

Tags: günstig, Für Zeltlager, schnell, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|-------------------------------|---|
| 19 g Salz | In das Nudelwasser geben |
| 4.94 kg Nudeln | kochen |
| 1.9 kg Rüebli | Schälen und würfeln |
| 760 g Zwiebel | Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten |
| 950 g Hackfleisch | / trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben. |
| 380 g Tomatenmark | dazugeben |
| 2.66 Liter Bouillon (flüssig) | Brühe zugeben |
| 57 g Zucker | dazugeben und kristallisieren lassen |
| 7.6 kg gehackte Tomaten | dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen |
| 11.4 g Salz | In die Soße geben (Ungefähre Angabe) |
| 38 g ital. Kräutermischung | In die Tomatensoße geben. |
| 950 g Parmesan | oder Grana padano |