Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 38 Personen

Tags: günstig, schnell, Für Zeltlager, 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 kristalisieren 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