Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 400 Personen

Tags: Für Zeltlager, günstig, schnell, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

200 g Salz	In das Nudelwasser geben
52 kg Nudeln	kochen
20 kg Rüebli	Schälen und würfeln
8 kg Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
10 kg Hackfleisch	/ trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
4 kg Tomatenmark	dazugeben
28 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
600 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
80 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
120 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
400 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
10 kg Parmesan	oder Grana padano