

# Nudeln mit Tomatensoße von Jonas Cichon

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, schnell, Vegetarisch, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.0 g Salz	In das Nudelwasser geben
1.3 kg Nudeln	kochen
500 g Rüebli	Schälen und würfeln
200 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
250 g Soja Granulat (wie Hack)	trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
100 g Tomatenmark	dazugeben
7 dl Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
15 g Zucker	dazugeben und kristallisieren lassen
2.0 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
3.0 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
10 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
250 g Parmesan	oder Grana padano