

# Lagerkochbuch.ch



## Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 23 Personen

Tags: schnell, günstig, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

11.5 g Salz	In das Nudelwasser geben
2.99 kg Nudeln	kochen
1.15 kg Rüebli	Schälen und würfeln
460 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
575 g Soja Granulat (wie Hack)	trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
230 g Tomatenmark	dazugeben
1.61 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
34.5 g Zucker	dazugeben und kristallisieren lassen
4.6 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
6.9 g Salz	In die Soße geben (Ungefährre Angabe)
23 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
575 g Parmesan	oder Grana padano