Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 40 Personen

Tags: günstig, Vegetarisch, schnell, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

20 g Salz	In das Nudelwasser geben
5.2 kg Nudeln	kochen
2 kg Rüebli	Schälen und würfeln
800 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
1.0 kg Soja Granulat (wie Hack)	trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
400 g Tomatenmark	dazugeben
2.8 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
60 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
8.0 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
12 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
40 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
1.0 kg Parmesan	oder Grana padano