Nudelpfanne Elmar von Dominik Pfeiffer

Mengen für 24 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch

2.4 kg Nudeln	In Salzwasser kochen, anschließend abtropfen und die Nudeln mit der Sauce mischen.
3.6 cl Olivenöl	oder Rapsöl
360 g Zwiebel	In heißen Öl anbraten
720 g Paprika	Paprikaschote in kleine Stücke schneiden und nach 3 Minuten zu den zwiebeln geben.
2.4 kg Frische Champignons	Waschen, schneiden und nach ca 5min mit zu der Pakrika und den zwiebeln geben.
12 Stück Knoblauchzehen	schälen und in ca 2mm kleine Würfel schneiden und mit den Champignons zusammen
1.68 Liter Halbrahm	Zu dem Gemüse geben und einmal aufkochen.
36 g Curry	mit den restlichen Gewürzen und Zutaten zum Gemüse geben
36 g Paprika	Edelsüß
360 g Tomatenmark	
12 g Salz	Vorsichtig Salzen und mit Pfeffer abschmecken