



# Nudelpfanne Elmar

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 35 Personen

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, Einfach

|                            |                                                                                    |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.5 kg Nudeln              | In Salzwasser kochen, anschließend abtropfen und die Nudeln mit der Sauce mischen. |
| 5.25 cl Olivenöl           | oder Rapsöl                                                                        |
| 525 g Zwiebel              | In heißen Öl anbraten                                                              |
| 1.05 kg Paprika            | Paprikaschote in kleine Stücke schneiden und nach 3 Minuten zu den Zwiebeln geben. |
| 3.5 kg Frische Champignons | Waschen, schneiden und nach ca 5min mit zu der Pakrika und den Zwiebeln geben.     |
| 17.5 Stück Knoblauchzehen  | schälen und in ca 2mm kleine Würfel schneiden und mit den Champignons zusammen     |
| 2.45 Liter Halbrahm        | Zu dem Gemüse geben und einmal aufkochen.                                          |
| 52.5 g Curry               | mit den restlichen Gewürzen und Zutaten zum Gemüse geben                           |
| 52.5 g Paprika             | Edelsüß                                                                            |
| 525 g Tomatenmark          |                                                                                    |
| 17.5 g Salz                | Vorsichtig Salzen und mit Pfeffer abschmecken                                      |