

Tomaten-Gemüsesauce zu Spaghetti von Claudia Rieder

Mengen für 10 Personen

Spaghetti

Quelle: Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Kochen / Backen: ca. 20 Minuten

| | |
|---------------------------|---|
| 5 cl Öl | Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen |
| 200 g Lauch | klein schneiden |
| 1.0 Stück Zucchini | in Stücke schneiden |
| 300 g Rüebli | in Stücke schneiden |
| 1.0 Stück Pepperoni | in Stücke schneiden im Öl anbraten |
| 50 g Bouillion | Bouillonpulver zum Würzen |
| 730 g Tomatensauce Napoli | fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica zum Gemüse geben |
| 10 g Kräutermischung | italienische Kräuter dazugeben. die Sauce ca. 30 min köcheln lassen, dann mit dem Mixer pürieren. |
| 200 g Reibkäse | |