



Veggi Bolo

von DonBoscoBerlin

Mengen für 120 Personen

Tags: günstig, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Thymian, Salz, Petersilie, Oregano, Pfeffer

60 g Salz	In das Nudelwasser geben
15.6 kg Nudeln	kochen
6 kg Rüebli	Schälen und würfeln
180 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
2.4 kg Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten & karamellisieren
3 kg Soja Granulat (wie Hack)	trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
1.2 kg Tomatenmark	dazugeben & beides kurz anrösten
8.4 Liter Bouillon (flüssig)	und bisschen Nudelwasser (Achtung Gluten!!!) zum binden dazu schöpfen
24 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
36 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
120 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
1.2 kg Oliven	optional als Topping bereitstellen
3 kg Parmesan	oder Grana padano