# Vegi-Bolognaise mit Spagüzze von Gaht FB Nüt aah Vodr Pfadi

Mengen für 47 Personen

Alles Gemüse fein hacken.

Zuerst die Zwiebeln im Olivenöl und dem Butter mit den Zwiebeln zusammen anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Danach das weitere Gemüse zugeben. Zuletzt das Tomatenpüree und den Zucker hinzufügen. Einköcheln lassen und zu Nudeln servieren.

Quelle: Chefkoch.de

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Rosmarin

| | |
|---|---|
| 940 g Schweinegeschnetzeltes | Sojageschnetzeltes!! |
| 1.17 Liter Bouillon (flüssig) | Sojageschnetzeltes mit Bouillon übergiessen und beiseite stellen |
| 1.41 dl Olivenöl | |
| 47 g Butter | |
| 9.4 Stück Zwiebeln | Fein hacken |
| 11.8 Stück Rüebli | |
| 470 g Sellerie | |
| 470 g Lauch | 25 cm |
| 11.8 Stück Knoblauchzehen | |
| 1.06 kg Tomatenmark | |
| 2.35 kg Tomatenpuree | |
| 56.4 g Zucker | |
| 1.65 Liter Rotwein | |
| 1.88 Liter Wasser | |
| 14.1 Stück Lorbeerblatt | |
| 5.64 kg Spaghetti | Während Sauce am köcheln ist zubereiten |

Sojageschnetzeltes muss ganz fein gehackt sein!