

Vegi-Bolognese 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	Sojageschnetzelteltes!
1.17 Liter Bouillon (flüssig)	Sojageschnetzelteltes 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

Sojageschnetzelteltes muss ganz fein gehackt sein!