

Gemüsesauce für Spaghetti von Karin

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Basilikum

2.0 cl Olivenöl	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
2.0 Bund Petersilie, frische	Knobli & Petersilie fein schneiden, zu Öl geben
1.0 kg Zucchini (g)	
1.0 kg Rübli	Zucchini & Rübli vorbereiten, in feine Streifen schneiden oder hobeln, beifügen
100 g Peperonchini	2 Peperoncini waschen, halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden, zugeben Unter Rühren dämpfen
1.2 Liter Halbrahm	ablöschen
2.5 TL Salz	oder Gemüsebouillon Mit wenig Pfeffer, Paprika würzen
4.0 cl Zitronensaft	2.5 EL Zitronensaft
300 g Reibkäse	