



## Gemüsesauce (Vegan) by Dingo von Kevin Kaiser

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1473201252305351/Spaghetti-an-einer-frischen-Tomaten-Gemuese-Sauce.html?portionen=10>

Tags: schnell, günstig, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano

1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
400 g Zwiebel	Klein schneiden und im Öl kurz anbraten
700 g Zucchini (g)	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
350 g Rüebli	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
500 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden, anbraten und dazugeben.
500 g Lauch	In Scheiben schneiden, anbraten und dazugeben.
3.0 Stück Knoblauchzehen	Nach Lust und Laune Knoblauch dazugeben :)
5.0 kg Tomaten	In Würfel schneiden und dazugeben
20 g Salz	Würzen
20 g Pfeffer	Würzen

Bei grossen Mängen die Gemüse einzeln anbraten und in einer anderen Pfanne zur Sauce hinzugeben