

Napoletana von ursinak

Mengen für 15 Personen

Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Alles Gemüse dazugeben und einige Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen Lorbeerblatt, Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Lange köcheln lassen und am Ende abschmecken.

Tags: Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

750 g geschälte Tomaten	
900 g Lauch	längs halbiert, gewaschen und in 5cm stücke geschnitten
300 g Sellerie	gerieben
750 g Rüebli	gerieben
3.0 Stück Lorbeerblatt	
3.0 Stück Zucchini	fein gerieben
10.5 Stück Zwiebeln	fein gehackt
10.5 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
1.5 dl Olivenöl	
1.5 dl Weisswein	
300 g Tomatenmark	
1.8 kg Spaghetti	