

Napoletana von ursinak

Mengen für 40 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: Pfeffer, Salz

2 kg geschälte Tomaten	
2.4 kg Lauch	längs halbiert, gewaschen und in 5cm stücke geschnitten
800 g Sellerie	gerieben
2 kg Rüebli	gerieben
8.0 Stück Lorbeerblatt	
8.0 Stück Zucchini	fein gerieben
28 Stück Zwiebeln	fein gehackt
28 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
4.0 dl Olivenöl	
4.0 dl Weisswein	
800 g Tomatenmark	
4.8 kg Spaghetti	