

# Napoli verdura by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 25 Personen

Tags: Vegetarisch, Vegan, Für Zeltlager, Laktosefrei, günstig

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

2.5 dl Olivenöl	In Pfanne geben
500 g Zwiebel	anbraten
5.0 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
500 g Rüebli	anbraten
375 g Auberginen (g)	anbraten
125 g Stangensellerie	anbraten
500 g Zucchini (g)	anbraten
2.5 kg gehackte Tomaten	dazugeben
100 g Tomatensauce	dazugeben
125 g Bouillon	würzen
50 g Pfeffer	würzen
50 g ital. Kräutermischung	würzen

Zwiebeln und restliches Gemüse nacheinander anbraten. Würzen. ca 1h kochen lassen. Zuletzt nach bedarf nachwürzen und ev. etwas Wasser dazugeben.