Napoli verdura by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 55 Personen

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

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Salz, Basilikum

5.5 dl Olivenöl	In Pfanne geben
1.1 kg Zwiebel	anbraten
11 Stück Knoblauchzehen	dazugeben
1.1 kg Rüebli	anbraten
825 g Auberginen (g)	anbraten
275 g Stangensellerie	anbraten
1.1 kg Zucchetti (g)	anbraten
5.5 kg gehackte Tomaten	dazugeben
220 g Tomatenpuree	dazugeben
275 g Bouillion	würzen
110 g Pfeffer	würzen
110 g ital. Kräutermischung	würzen

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