Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 30 Personen

Tags: Für Zeltlager, günstig, schnell, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

15 g Salz	In das Nudelwasser geben
3.9 kg Nudeln	kochen
1.5 kg Rüebli	Schälen und würfeln
600 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
750 g Hackfleisch	/ trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
300 g Tomatenmark	dazugeben
2.1 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
45 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
6.0 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
9.0 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
30 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
750 g Parmesan	oder Grana padano