

# Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 56 Personen

Tags: günstig, Für Zeltlager, schnell, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

28 g Salz	In das Nudelwasser geben
7.28 kg Nudeln	kochen
2.8 kg Rüebli	Schälen und würfeln
1.12 kg Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
1.4 kg Hackfleisch	/ trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
560 g Tomatenmark	dazugeben
3.92 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
84 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
11.2 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
16.8 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
56 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
1.4 kg Parmesan	oder Grana padano