Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 14 Personen

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, schnell, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.0 g Salz	In das Nudelwasser geben
1.82 kg Nudeln	kochen
700 g Rüebli	Schälen und würfeln
280 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
350 g Soja Granulat (wie Hack)	trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
140 g Tomatenmark	dazugeben
9.8 dl Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
21 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
2.8 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
4.2 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
14 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
350 g Parmesan	oder Grana padano