Nudeln mit Tomatensoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 18 Personen

Tags: Für Zeltlager, schnell, Vegetarisch, günstig

Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 g Salz	In das Nudelwasser geben
2.34 kg Nudeln	kochen
900 g Rüebli	Schälen und würfeln
360 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
450 g Soja Granulat (wie Hack)	trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
180 g Tomatenmark	dazugeben
1.26 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
27 g Zucker	dazugeben und kristalisieren lassen
3.6 kg gehackte Tomaten	dazugeben und erhitzen. Gegebenenfalls nachwürzen
5.4 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
18 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
450 g Parmesan	oder Grana padano