

Nudeln mit Tomatensoße

von Pfarre St. Nepomuk

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, schnell, Vegetarisch, günstig

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.0 g Salz	In das Nudelwasser geben
1.5 kg Nudeln	kochen
4.0 Stück Rüebli	Schälen und würfeln
200 g Zwiebel	Schälen und würfeln und zusammen mit den Karotten in Öl anbraten
150 g Soja Granulat (wie Hack)	trockenes Sojahack. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zu den zwiebeln geben.
1.0 kg Tomatenpuree	dazugeben
5 dl Bouillon (flüssig)	Brühe zugeben
3.0 g Salz	In die Soße geben (Ungefähre Angabe)
10 g ital. Kräutermischung	In die Tomatensoße geben.
100 g Reibkäse	