

Tomaten-Gemüsesauce zu Spaghetti von Patrick Roos

Mengen für 10 Personen

Spaghetti

Quelle: Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Kochen / Backen: ca. 20 Minuten

5 cl Öl	Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen
1.2 Stück Zucchini	in Stücke schneiden
1.5 Stück Auberginen	in Stücke schneiden
1.0 Stück Pepperoni	in Stücke schneiden im Öl anbraten
50 g Bouillon	Bouillonpulver zum Würzen
730 g Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica zum Gemüse geben
10 g Kräutermischung	italienische Kräuter dazugeben. die Sauce ca. 30 min köcheln lassen, dann mit dem Mixer pürieren.
200 g Reibkäse	