

# 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   |
| 1.2 Stück Auberginen      | in Stücke schneiden   |
| 1.0 Stück Pepperoni       | in Stücke schneiden im Öl anbraten  |
| 50 g Bouillion            | 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            |   |