VegiBolognese (Kurs)

von ceresolaluca@gmail.com

Mengen für 35 Personen

3.5 Liter Wasser	
175 g Tomatenmark	
70 g Bouillion	
17.5 Stück Zwiebeln	
1.05 kg Sellerie	
1.05 kg Rüebli	Dünsten
17.5 Stück Knoblauchzehen	Zugeben
3.5 kg gehackte Tomaten	Ablöschen
350 g Tomatenmark	
438 g saurer Halbrahm	
1.75 Liter Wasser	
1.05 kg Reibkäse	
35 g Bouillion	
7.0 dl Sojasauce	Wasser, Tomatenmark, Buillon, Sojasauce+Miso vermischen und quellen lassen
2.1 kg Spaghetti	
525 g Spaghetti	Glutenfrei