



# Ampel - Nudeln

für 22 Kinder



## Tomatensauce

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 kg passierte Tomaten
- etwas Gemüsebrühe
- getrocknete ital. Kräuter (Oregano, Basilikum, Thymian)

## Currysauce

- 40g Butter
- 40g Mehl
- 1 Liter Milch
- gekörnte Gemüsebrühe
- Currypulver

## Bechamelsauce:

Butter schmelzen, Mehl einrühren und etwas andünsten. Kalte Milch zugeben und unter Rühren aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen, mit Gemüsebrühe & Curry abschmecken

## 1 Glas Pesto

## Nudeln

↓  
ca. 60-70g/Kind  
(Rohgewicht)

