

Nudeln mit Tomatensoße

Zutaten:

Für 22 Kinder

3 kg Nudeln

6 Dosen gewürfelte
Tomaten

Tomatenmark

4 Zwiebeln

5 Karotten

Kräuter der Provinz

Vorbereitung / Zubereitung:

Wasser zum kochen bringen
und mit Salz würzen.

Nudeln hinzugeben und
kochen lassen bis sie al dente
sind.

In dieser Zeit kann die
Tomatensoße zubereitet
werden. Karotten und
Zwiebeln schälen und in
kleine Stücke schneiden.
Zwiebeln in Öl anschwitzen,
Karotten und Tomatenmark
mit etwas Zucker
hinzugeben und kurz
anbraten lassen.



Anschließend mit
Tomatenstücken erhitzen.
Mit Kräuter der Provinz,
Salz und Pfeffer
abschmecken.