Hörnli mit Tomatensauce von Simu

Mengen für 55 Personen
vegetarisches Gericht, low Budget

6.05 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
550 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
5.5 dl Öl	zum Braten
550 g Zwiebeln	zerhacken
11 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
8.25 dl Rotwein	ablöschen
6.6 kg geschälte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
550 g Tomatenpuree	hinzugeben
55 g Salz	würzen
248 g Bouillion	würzen
110 g Kräutermischung	würzen
1.65 kg Reibkäse	dazu servieren
7.7 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.
Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.