Hörnli mit Tomatensauce von Simu

Mengen für 57 Personen
vegetarisches Gericht, low Budget

6.27 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
570 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
5.7 dl Öl	zum Braten
570 g Zwiebeln	zerhacken
11.4 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
8.55 dl Rotwein	ablöschen
6.84 kg geschälte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
570 g Tomatenpuree	hinzugeben
57 g Salz	würzen
257 g Bouillion	würzen
114 g Kräutermischung	würzen
1.71 kg Reibkäse	dazu servieren
7.98 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

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