



# Kräuterrahmsauce von Dan Stucki

Mengen für 35 Personen

Sauce für Pasta

Quelle: Swissmilk-Rezept:

[https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022\\_SBLV\\_27/spaghetti-mit-kraeuterrahmsauce/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022_SBLV_27/spaghetti-mit-kraeuterrahmsauce/)

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian

875 g Zwiebel	hacken
17.5 Stück Knoblauchzehen	hacken
17.5 EL Öl	Zwiebeln und Knoblauch damit andämpfen
175 g Tomatenmark	dazugeben
8.75 EL Mehl	dazugeben
8.75 dl Wasser	dazugeben
2.625 Liter Rahm	
10.5 Stück Bouillonwürfel	
70 g Basilikum	gehackt
3.5 Bund Peterli	gehackt
70 g Rosmarin	gehackt
70 g Schnittlauch	gehackt
875 g Reibkäse	