Nudeln mit Tomaten-Ricotte-Soße

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 92 Personen

Backup Essen, Zutaten können sich gut einlagern lassen

Tags: günstig, Vegetarisch, schnell, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Basilikum, Salz

12 kg Nudeln	
9.2 kg Tomatenpuree	eigentlich 1l pürierte Tomaten
9.2 kg Ricotta	
9.2 kg Tomaten	
2.3 kg Zwiebel	
46 Stück Knoblauchzehen	
46 EL Öl	zum Anbraten
92 g Zucker	zum Abschmecken

Nudeln kochen.

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch durchpressen. Beides in etwas Öl anbraten. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Den Ricotta portionsweise dazugeben und gut verrühren. Die frischen Tomaten in kleine Würfel schneiden und den Basilikum fein hacken. Beides ebenfalls in die Sauce geben.