



One-Pot-Pilz-Gemüse-Pasta

von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager

7.5 cl Olivenöl	oder Rapsöl
5.0 kg Frische Champignons	Öl in einem Topf oder einer großen Pfanne erhitzen und Champignons und Zucchini darin circa acht Minuten andünsten.
2 kg Zucchini (g)	
1.5 kg Zwiebel	Pilze und Zucchini aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und zwei Minuten andünsten.
2.5 kg Lauch	
10 Stück Pepperoni	
15 Stück Knoblauchzehen	
2 kg Cherry-Tomaten	
5.0 kg Nudeln	Pasta unterrühren. Bouillon dazugeben und alles zehn Minuten köcheln lassen.
2 kg Spinat	Spinat & Tomatli unter die Nudeln mischen und kurz garen.
1.25 Liter Rahm	Rahm ebenfalls unterrühren. Angebratene Pilze zu den Nudeln geben, alles nochmals vermischen, nachwürzen und kurz köcheln lassen.