

Pasta mit Pesto, Zucchettirahmsauce, Tomatensauce

von Avanti

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Rosmarin, Oregano

2.4 kg Spaghetti	in Salzwasser kochen
4.0 kg Pesto	GLÄSER STATT KILO.
20 g Butter	in Panne warm machen
6.0 Stück Zucchini	Zucchini schneiden und in Butter einkochen (mantschen)
2.0 g Bouillion	würzen
1.0 Liter Halbrahm	dazugeben und mischen
400 g Greyerzer	hineinmischen
400 g Zwiebel	fein schneiden und in öl andünsten
2.0 kg geschälte Tomaten	dazugeben, würzen und aufkochen