

Pasta mit Tomatensauce und brewbee-Bolognese

von Zottli

Mengen für 56 Personen

Vegetarische Bolognese (brewbee Gschnetzlets aus Biertreber)

Quelle: <https://brewbee.ch/wp-content/uploads/Rezept-Plant-based-Bolognese-brewbee-1.pdf>

Gewürze: Salz, Rosmarin, Pfeffer, Paprika, Oregano

16.8 Stück Zwiebeln	fein hacken, mit Olivenöl andünsten
896 g Tomatenpuree	beigeben, mitdämpfen
5.6 kg Tomatensauce Napoli	beigeben, 10-15 Minuten köcheln
22.4 Stück Knoblauchzehen	pressen, zugeben, kurz mitdünsten
2.24 kg Bouillion	zugeben
1.12 kg Soja Granulat (wie Hack)	BrewBee Ghackets 500g = 1500g Frischfleisch Das Ghackets wird für ca. 5 Minuten im Verhältnis 1:3 (Ghackets zu Flüssigkeit) eingelegt. Dafür empfehlen wir heisses Wasser, eine leicht gewürzte Gemüsebouillon oder Fond. Danach das Ghackets in einem Sieb abtropfen lassen, anbraten, weiterverwenden und geniessen.
2.8 dl Olivenöl	
2.8 kg Parmesan	auf den Tisch stellen
5.6 kg Penne	kochen