

Pasta Napoli von Smurf

Mengen für 55 Personen

Gewürze: Petersilie, Basilikum, Oregano, Muskatnuss, Thymian, Pfeffer

Ausrüstung: Messer, Radio, Knoblauchpresse, Abtropfsieb

55 Liter Wasser	Zum kochen bringen.
550 g Salz	Sobald das Wasser kocht, Salz hinzugeben (10g pro Liter).
6.6 kg Penne	In das kochende Salzwasser geben. Nach Packungsangaben kochen. 2 Minuten vor Abschluss des Kochvorgangs eine einzelne rohe Teigware hinzugeben, sodass jemand beim Essen eine unvollständig gekochte Teigware erhält. Sobald die Teigwaren die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben, die Pasta durch ein Sieb abschütten.
825 g Zwiebel	Fein hacken und in reichlich Öl andünsten.
11 Stück Knoblauchzehen	Zerdrücken und mit der Zwiebel mitdünsten. Eher später dazugeben, da Knoblauch in feiner Form schnell verbrennen kann und bei zu langem heissen Erhitzen einen verbrannten Knoblauchgeschmack in der ganzen Sosse verteilt.
550 g Tomatenpuree	Wenn die Zwiebeln fast fertig sind, hinzugeben und mitdünsten. Gut rühren, damit nichts anbrennt und dass eine pastenartige Masse entsteht.
2.75 Liter Bouillon (flüssig)	Zwiebeln ablöschen, kurz einköcheln lassen.
5.5 Bund Peterli	Dieser Schritt erstreckt sich nicht nur auf Peterli, sondern Peterli, Oregano und Basilikum. Alles zusammen sollte kumulativ die angegebene Menge ergeben. Sehr fein hacken (Häcksler ist an dieser Stelle empfehlenswert) und dazugeben. In der Flüssigkeit einköcheln lassen.
5.5 kg Tomaten	Frische Tomaten oder Pelati, fein geschnitten, hinzugeben.
55 g Zucker	10g entsprechen 1TL. Hinzugeben.
5.5 TL Salz	Dazugeben.
55 g Pfeffer	Nach belieben dazugeben bis es gut schmeckt. Danach das ganze auf niedriger Stufe einkochen lassen, bis die Tomaten zerfallen und sich eine Homogene Masse bildet. Am Schluss probieren und mit Rando-Gewürzen (siehe oben unter "Gewürze" eine Empfehlung, kann nach Belieben ausgeweitet werden) freestyle würzen bis es gut schmeckt.
2.75 kg Reibkäse	Bereitstellen zum darüberstreuen.