Pasta-Pesto-Plausch von Cheeky

Mengen für 32 Personen

6.4 EL Öl	Zucchinipesto: Zucchinipesto: Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Knoblauch und Zucchini ca. 5 Min. dämpfen, etwas abkühlen, in ein Mixglas geben.
256 g Zwiebel	
9.6 Stück Knoblauchzehen	
1.28 kg Zucchetti (g)	
320 g Basilikum	Basilikum, Salz und Pfeffer beigeben, pürieren. Sbrinz daruntermischen, Öl nach und nach darunterrühren.
4.8 TL Salz	
3.2 g Pfeffer	wenig
320 g Parmesan	
3.2 dl Olivenöl	
768 g Basilikum	Basilikumpesto: Basilikumblätter in ein Mixglas zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen beigeben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterrühren, würzen.
19.2 Stück Knoblauchzehen	
96 g Pinienkerne	
1.2 Liter Olivenöl	
400 g Parmesan	
3.2 TL Salz	
3.2 g Pfeffer	Nach Geschmack.
4.0 kg Spaghetti	Pasta: Kochen gemäss Angaben auf der Verpackung.