

Pasta-Plausch von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 24 Personen

7.2 kg Nudeln	Wasser aufkochen, mit etwas Salz würzen und dann die Spaghetti kochen.
1.2 kg Pesto	kalt servieren
240 g Zwiebel	Klein schneiden und in der Bratpfanne anbraten.
480 g Rüebli	Klein hacken und mit den angeschwitzten Zwiebeln in die Bratpfanne geben.
4.8 Stück Zucchini	Ebenfalls mit den Rüben und Zwiebeln in die Bratpfanne.
1.2 kg Tomatensauce Napoli	In die Bratpfanne mit Zwiebeln, Karotten und Zucchini geben. Würzen mit Bouillon, Salz und Pfeffer.
480 g Tomatenpüree	In der Pfanne anbraten.
2.4 Liter Rahm	Über das angewärmte Tomatenpüree giessen und einkochen lassen.
2.4 Bund Petersilie, frische	Klein schneiden und in die Cinque Pi geben.
600 g Parmesan	In die Cinque Pi geben.
2.4 kg Parmesan	Servieren zum drüber Streuen