Pasta Plausch SCF2025 von Simon Bernhard

Mengen für 10 Personen

Rezept für 70 Personen,

Pasta mit 3 verschiedenen Saucen: Tomaten-Gemüsesauce, Pesto genovese, Steinpilz-Tomaten Rahmsauce

11 kg Spaghetti	verschieden Sorten Pasta benutzen
2.0 kg Parmesan	allgemein
3 dl Olivenöl	allgemein
10 kg gehackte Tomaten	Tomatensauce:
3.0 kg Zwiebel	
2.0 kg Rüebli	
1.0 kg Stangensellerie	
10 Stück Knoblauchzehen	
1.5 kg Tomatenpuree	
3 dl Olivenöl	
1.0 g Salz	nach Belieben
1.0 g Pfeffer	nach Belieben
1.0 g Oregano	nach Belieben
1.0 g Basilikum	nach Belieben
1.5 Liter Olivenöl	Pesto genovese:
750 g Basilikum	frisch
800 g Pinienkerne	optional durch Zedernkerne ersetzen
1.5 kg Parmesan	
10 Stück Knoblauchzehen	
1.0 g Salz	nach Belieben
1.0 g Pfeffer	nach Belieben
1.0 kg Tomaten (getrocknet)	Tomaten-Pilz Rahmsauce:
700 g Steinpilze	
5.0 Liter Halbrahm	
1.0 kg Zwiebel	
3 dl Olivenöl	
2.0 g Safran	
1.0 g Salz	nach Belieben
1.0 g Pfeffer	nach Belieben

Zubereitung Tomatensauce: Zwiebeln, Karotten, Sellerie fein würfeln und anbraten. Tomatenpüree und Knoblauch zugeben, dann Tomaten hinzufügen. Langsam einkochen und würzen.
Zubereitung Pesto genovese: Alles im Mixer pürieren. In Schüsseln servieren, nicht erhitzen.
Zubereitung Tomaten-Pilz Rahmsauce: Zwiebeln anbraten, eingeweichte Pilze und Tomaten hinzufügen. Mit Rahm

ablöschen, würzen, Safran dazu, leicht einkochen.