

Pasta Plausch SCF2025

von Simon Bernhard

Mengen für 70 Personen

Rezept für 70 Personen,

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

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 77 kg Spaghetti | verschieden Sorten Pasta benutzen |
| 14 kg Parmesan | allgemein |
| 2.1 Liter Olivenöl | allgemein |
| 70 kg gehackte Tomaten | Tomatensauce: |
| 21 kg Zwiebel | |
| 14 kg Rüebli | |
| 7.0 kg Stangensellerie | |
| 70 Stück Knoblauchzehen | |
| 10.5 kg Tomatenpuree | |
| 2.1 Liter Olivenöl | |
| 7.0 g Salz | nach Belieben |
| 7.0 g Pfeffer | nach Belieben |
| 7.0 g Oregano | nach Belieben |
| 7.0 g Basilikum | nach Belieben |
| 10.5 Liter Olivenöl | Pesto genovese: |
| 5.25 kg Basilikum | frisch |
| 5.6 kg Pinienkerne | optional durch Zedernkerne ersetzen |
| 10.5 kg Parmesan | |
| 70 Stück Knoblauchzehen | |
| 7.0 g Salz | nach Belieben |
| 7.0 g Pfeffer | nach Belieben |
| 7.0 kg Tomaten (getrocknet) | Tomaten-Pilz Rahmsauce: |
| 4.9 kg Steinpilze | |
| 35 Liter Halbrahm | |
| 7.0 kg Zwiebel | |
| 2.1 Liter Olivenöl | |
| 14 g Safran | |
| 7.0 g Salz | nach Belieben |
| 7.0 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.