

Pastaplausch mit 5P und Pesto

von Aline Gunti

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Penne	kochen
100 g Basilikum	frischer Basilikum
150 g Pinienkerne	
10 Stück Knoblauchzehen	
7.5 dl Olivenöl	
150 g Hefeflocken	
1.0 g Pfeffer	
2.5 TL Salz	Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne im Mixglas mit der Hälfte des Öls fein pürieren. Restliches Öl und Edelhefe kurz mitpürieren, würzen. Pesto in ein sauberes Glas füllen, mit etwas Öl bedecken, gut verschliessen.
1.0 Liter Sojamilch	Sojamilch in einer Pfanne unter Rühren zum Kochen bringen.
100 kg Tomatenmark	Tomatenmark hinzugeben und weiterrühren. Etwa 3-4 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren.
50 g Mandeln	Mandelmus Mandelmus und Hefeflocken hinzugeben, gut umrühren.
45 kg Hefeflocken	
150 g Peterli	
1.0 g Salz	zum würzen
1.0 g Pfeffer	zum würzen
1.0 g Muskatnuss	Peterli kleinschneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.