

Pastaplausch Trio von Rahel Bürgi

Mengen für 50 Personen

2 Teile Pesto und je 4 Teile Cinque Pi/Tomatensauce

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201612_02/penne-cinque-pi/
https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2023_SUGR_08/tomatensauce/

Gewürze: Thymian, Pfeffer, Petersilie, Basilikum, Oregano

Ausrüstung: Knoblauchpresse

4.0 kg Spaghetti	
750 g Pesto	Fertigpesto
600 g Zwiebel	Tomatensauce
5.0 Stück Knoblauchzehen	Tomatensauce
2 kg gehackte Tomaten	Tomatensauce
10 g Zucker	Tomatensauce 1/4 TL
6.25 TL Salz	Dazu Pfeffer, Peterli, Oregano, Basilikum und Thymian
2 Liter Halbrahm	Cinque Pi
200 g Tomatenpuree	Cinque Pi ca. 4 EL
300 g Reibkäse	Cinque Pi Sbrinz
1.5 Bund Petersilie, frische	
5.0 g Muskatnuss	Cinque Pi 1 Prise + Salz, Pfeffer
750 g Reibkäse	Topping