



Pastaplausch Trio

von Rahel Bürgi

Mengen für 60 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: Pfeffer, Oregano, Thymian, Basilikum, Petersilie

Ausrüstung: Knoblauchpresse

4.8 kg Spaghetti	
900 g Pesto	Fertigpesto
720 g Zwiebel	Tomatensauce
6.0 Stück Knoblauchzehen	Tomatensauce
2.4 kg gehackte Tomaten	Tomatensauce
12 g Zucker	Tomatensauce 1/4 TL
7.5 TL Salz	Dazu Pfeffer, Peterli, Oregano, Basilikum und Thymian
2.4 Liter Halbrahm	Cinque Pi
240 g Tomatenpuree	Cinque Pi ca. 4 EL
360 g Reibkäse	Cinque Pi Sbrinz
1.8 Bund Petersilie, frische	
6.0 g Muskatnuss	Cinque Pi 1 Prise + Salz, Pfeffer
900 g Reibkäse	Topping