



Penne Bolognese

von jonaswyss@gmail.com

Mengen für 75 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung

713 g Zwiebel	Fein hacken
* 2.14 g Knoblauchzehen	schälen und pressen
2.85 kg Hackfleisch	Im heissen Bratfett anbraten
7.5 cl Olivenöl	Im Kochbuch: Bratfett
1.5 kg Reibkäse	
4.275 kg Penne	Die Penne in Salzwasser al dente kochen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g