

# Spagetti Napoli und Pesto

von Tabitha Buser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Salz

1.5 kg Nudeln	(Penne)
300 g Zwiebel	
3.0 Stück Knoblauchzehen	Tomatensauce für 150 Portionen: Knoblauch pressen und in der Bratbutter glasig dünsten
1.0 dl Olivenöl	
2.0 kg Tomaten	(Pelati) dazugeben
0.667 Stück Lorbeerblatt	
1.0 Liter Wasser	
2 dl Olivenöl	dazugeben, abschmecken
250 g Pesto	Pesto im Glas (mitnehmen)
1.0 g Nudeln	
1.5 kg Nudeln	
0.00 g Pesto	
0.00 kg Tomaten	Pelati
0.00 Stück Lorbeerblatt	
0.00 dl Olivenöl	
0.00 Stück Knoblauchzehen	
400 g Speckwürfeli	Carbonara für ca. 100 Portionen: Speck glasig braten
30 g Bratbutter	zugeben
1.0 kg Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, beifügen, unter rühren dämpfen
6.25 dl Rahm	
3.0 Stück Eier	
500 g Parmesan	