Spaghettata NS

von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

Spaghetti mit drei Saucen

10 g Salz	
1.2 kg Spaghetti	In Salzwasser kochen
1.0 dl Olivenöl	über fertige Spaghetti geben
200 g Pesto	
5 cl Olivenöl	erhitzen
1.0 Stück Zwiebeln	ankämpfen
300 g Rüebli	klein schneiden, mitdämpfen
1.0 Stück Zucchetti	kleinschneiden, mitdämpfen
1.0 kg gehackte Tomaten	zum Gemüse geben, köcheln lassen
200 g Tomatenpuree	zum Gemüse geben
30 g Bouillion	würzen
50 g Butter	zerlassen
30 g Weissmehl	in Butter dünsten
1.0 Liter Milch	Butterschmelze ablöschen
30 g Bouillion	Sauce würzen
100 g Reibkäse	in Sauce geben, mit Pfeffer und Paprika abschmecken
100 g Reibkäse	in Schale dazustellen

passend dazu: Saucen/Tomatensauce