Spaghettata NS von Nina Schmitter

Mengen für 24 Personen

Spaghetti mit drei Saucen

24 g Salz	
2.88 kg Spaghetti	In Salzwasser kochen
2.4 dl Olivenöl	über fertige Spaghetti geben
480 g Pesto	
1.2 dl Olivenöl	erhitzen
2.4 Stück Zwiebeln	ankämpfen
720 g Rüebli	klein schneiden, mitdämpfen
2.4 Stück Zucchetti	kleinschneiden, mitdämpfen
2.4 kg gehackte Tomaten	zum Gemüse geben, köcheln lassen
480 g Tomatenpuree	zum Gemüse geben
72 g Bouillion	würzen
120 g Butter	zerlassen
72 g Weissmehl	in Butter dünsten
2.4 Liter Milch	Butterschmelze ablöschen
72 g Bouillion	Sauce würzen
240 g Reibkäse	in Sauce geben, mit Pfeffer und Paprika abschmecken
240 g Reibkäse	in Schale dazustellen

passend dazu: Saucen/Tomatensauce