

Spaghettata NS

von Nina Schmitter

Mengen für 26 Personen

Spaghetti mit drei Saucen

26 g Salz	
3.12 kg Spaghetti	In Salzwasser kochen
2.6 dl Olivenöl	über fertige Spaghetti geben
520 g Pesto	
1.3 dl Olivenöl	erhitzen
2.6 Stück Zwiebeln	ankämpfen
780 g Rüebli	klein schneiden, mitdämpfen
2.6 Stück Zucchetti	kleinschneiden, mitdämpfen
2.6 kg gehackte Tomaten	zum Gemüse geben, köcheln lassen
520 g Tomatenpuree	zum Gemüse geben
78 g Bouillion	würzen
130 g Butter	zerlassen
78 g Weismehl	in Butter dünsten
2.6 Liter Milch	Butterschmelze ablöschen
78 g Bouillion	Sauce würzen
260 g Reibkäse	in Sauce geben, mit Pfeffer und Paprika abschmecken
260 g Reibkäse	in Schale dazustellen

passend dazu: Saucen/Tomatensauce