Spaghetti Bolognese von Forte

Mengen für 80 Personen

10 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
8.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
10 kg Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
4 kg Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
40 Stück Knoblauchzehen	
10 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
4 kg Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
8.0 kg Reibkäse	