

# Spaghetti Bolognese

von Diggy

Mengen für 110 Personen

Gewürze: Basilikum, Petersilie, Oregano, Ital. Kräutermischung

11 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.1 Liter Olivenöl	In Pfanne erhitzen
8.25 kg Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
5.5 kg Rüebli	in kleinen Würfel kurz mitdünsten
22 kg gehackte Tomaten	5 x 400 gr Dosenpelati gehackt zugeben
3.3 kg Tomatenpuree	aus der Tube Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
5.5 kg Reibkäse	