Spaghetti Bolognese von Diggy

Mengen für 36 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Oregano, Petersilie, Basilikum

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