



Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

gelöschter Benutzer

Mengen für 20 Personen

al dente kochen

Fleisch anbraten, alle Saucen zubereiten ausser Pesto

Quelle: Spaghetti Betty Bossi:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_VEGI130401_0160A-40-de?title=Spaghetti-Carbonara&list=c%3D%26f%3D-Spaghetti

Tags: Fleischgericht, Laktosefrei, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Petersilie, Pfeffer, Salz, Oregano, Basilikum

Ausrüstung: Geschirrtücher, Abwaschbürste, Putzlappen, Abwaschmittel

1.75 kg Spaghetti	
3.0 kg Tomatensauce Napoli	ca. 3 Dosen
2.0 g Pesto	1 Stück
1.0 kg Hackfleisch	
4.0 g Parmesan	2 Pack
3.0 kg Tomatensauce Napoli	nicht für Bolognese
20 g Butter	Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettinis
2.0 Liter Olivenöl	gehört zu Küchenausrüstung
4.0 g Eisbergsalat	2 Kugeln
2.0 Liter Salatsauce	diverse Salatsaucen
2.0 g Mais	1 Dose