



Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

gelöschter Benutzer

Mengen für 50 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: Laktosefrei, Fleischgericht, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Salz, Oregano, Petersilie

Ausrüstung: Abwaschbürste, Abwaschmittel, Geschirrtücher, Putzlappen

4.38 kg Spaghetti	
7.5 kg Tomatensauce Napoli	ca. 3 Dosen
5.0 g Pesto	1 Stück
2.5 kg Hackfleisch	
10 g Parmesan	2 Pack
7.5 kg Tomatensauce Napoli	nicht für Bolognese
50 g Butter	Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettinis
5.0 Liter Olivenöl	gehört zu Küchenausrüstung
10 g Eisbergsalat	2 Kugeln
5.0 Liter Salatsauce	diverse Salatsaucen
5.0 g Mais	1 Dose