



Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

gelöschter Benutzer

Mengen für 70 Personen

al dente kochen

Fleisch anbraten, alle Saucen zubereiten ausser Pesto

Quelle: Spaghetti Betty Bossi:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_VEG1130401_0160A-40-de?title=Spaghetti-Carbonara&list=c%3D%26f%3D-Spaghetti

Tags: schnell, Vegetarisch, Fleischgericht, Laktosefrei

Gewürze: Salz, Oregano, Basilikum, Pfeffer, Petersilie

Ausrüstung: Abwaschbürste, Putzlappen, Geschirrtücher, Abwaschmittel

6.13 kg Spaghetti	
10.5 kg Tomatensauce Napoli	ca. 3 Dosen
7.0 g Pesto	1 Stück
3.5 kg Hackfleisch	
14 g Parmesan	2 Pack
10.5 kg Tomatensauce Napoli	nicht für Bolognese
70 g Butter	Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettinis
7.0 Liter Olivenöl	gehört zu Küchenausrüstung
14 g Eisbergsalat	2 Kugeln
7.0 Liter Salatsauce	diverse Salatsaucen
7.0 g Mais	1 Dose