



Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

gelöschter Benutzer

Mengen für 74 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: Fleischgericht, Vegetarisch, schnell, Laktosefrei

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Salz, Basilikum, Petersilie

Ausrüstung: Abwaschbürste, Geschirrtücher, Putzlappen, Abwaschmittel

6.47 kg Spaghetti	
11.1 kg Tomatensauce Napoli	ca. 3 Dosen
7.4 g Pesto	1 Stück
3.7 kg Hackfleisch	
14.8 g Parmesan	2 Pack
11.1 kg Tomatensauce Napoli	nicht für Bolognese
74 g Butter	Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettnis
7.4 Liter Olivenöl	gehört zu Küchenausrüstung
14.8 g Eisbergsalat	2 Kugeln
7.4 Liter Salatsauce	diverse Salatsaucen
7.4 g Mais	1 Dose