

Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

Manuela Spörndli

Mengen für 10 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: Vegetarisch, Laktosefrei, Fleischgericht, schnell

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Salz, Oregano, Petersilie

Ausrüstung: Abwaschbürste, Geschirrtücher, Abwaschmittel, Putzlappen

50 g Stangensellerie	
180 g Rüebli	
875 g Spaghetti	
1.5 kg Tomatensauce Napoli	ca. 3 Dosen
1.0 g Pesto	1 Stück
500 g Hackfleisch	
2.0 g Parmesan	2 Pack
1.5 kg Tomatensauce Napoli	nicht für Bolognese
10 g Butter	Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettinis
1.0 Liter Olivenöl	gehört zu Küchenausrüstung
2.0 g Eisbergsalat	2 Kugeln
1.0 Liter Salatsauce	diverse Salatsaucen