Spaghetti mit Passata von Esther F

Mengen für 45 Personen

5.63 kg Spaghetti	fast al dente kochen (da beim Schöpfen noch weiterkochen)
1.13 Liter Olivenöl	
7.88 kg gehackte Tomaten	in dl, nicht g! In Flaschen kaufen (Achtung: nicht verwechseln mit Tomatensauce) Passata von "Mutti" ideal. 1 Flasche Mutti 4 Personen
67.5 Stück Knoblauchzehen	
1.35 kg Parmesan	

Ganze Knoblauchzehen mit Haut in Olivenöl 20 min mit offenem Deckel simmern, dann Tomatenpassata dazugeben, weitere 40 min auf niedriger Temperatur köcheln, mit Salz abschmecken. Wichtig: Vor dem Salzen Knoblauch rausnehmen, nicht pfeffern (erst auf dem Tisch), grosse Töpfe verwenden, dann reduziert sich die Sauce rascher! Sauce vorkochen und in Backofen warmhalten, damit Töpfe frei für Pasta kochen. KEIN Wasser verwenden, auch nicht für zum Ausspülen der Flaschen! Aufpassen, dass das Öl nicht zu heiss wird, da sonst der Knoblauch verbrennt. Unbedingt Sauce vor dem Schöpfen mit Pasta mischen, sonst reicht Sauce nicht!