



Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 36 Personen

Spaghetti

Quelle: Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Kochen / Backen: ca. 20 Minuten

3.6 kg Spaghetti	Die Spaghetti in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen, durch ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken (sie kleben weniger). Sonnenblumenöl oder Butter dazu geben.
3.6 dl Öl	Sonnenblumenöl mit den Spaghetti mischen.
720 g Reibkäse	
2.628 kg Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauftipp Ktipp