



# Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse Rigi (2023)

von Thomas Andermatt

Mengen für 40 Personen

Spaghetti

Quelle: Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Kochen / Backen: ca. 20 Minuten

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 4.0 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. |
| 4.0 dl Öl                   | Sonnenblumenöl mit den Spaghetti mischen.   |
| 800 g Reibkäse              |   |
| 2.92 kg Tomatensauce Napoli | fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp   |