Spaghetti-Party: Bolognese, Gemüsesosse, Pesto, aglio e olio $ von Martina Spörri

Mengen für 10 Personen

6.0 Stück Knoblauchzehen	s.unten.
2.0 dl Olivenöl	Mit ca. 6 gepressten Knoblauchzehen einlegen.
1.25 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
1.0 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
600 g Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
500 g Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, die Hälfte des Knoblauchs und die Hälfte der Zwiebeln dazugeben. Der Rest des Gemüses parallel zubereiten, ohne Fleisch. --> Gemüsesosse.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
2.5 dl Rotwein	ablöschen
1.25 kg Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
5.0 Stück Rüebli	
500 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
1.0 Prise Salz	
240 g Pesto	
1.0 g Pfeffer	
1.0 kg Reibkäse	