Spaghetti-Pläsche von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

Spaghetti: Al dente kochen und dann mit Olivenöl einmassieren und später im Steamer aufwärmen. Bene.

Bolo: Hackfleisch mit Zwiebeln in Pfanne anbraten. Ablöschen mit Rotwein und Bouillon. Tomaten, Zucchetti, Karotten etc. hinzufügen und alles einkochen lassen. Würzen. Am Ende noch Peterli unterziehen.

Pesto grün: Fertiges kaufen! Evt noch rotes Pesto.

Cinque Pi: Rahm aufkochen 5min und dann restliche Zutaten hinzufügen. Am Ende noch Parmesan unterziehen. Evt. vorher noch nachwürzen.

Gorgi-Sauce: Weisswein aufkochen und dann Käse reinraffeln. Hitze zurück und dann noch Rahm und Sauerrahm hinzufügen. Würzen. Decko: Baumnüsse zerhacken.

Quelle: http://www.saison.ch/de/rezepte/pasta-sauce-cinque-p-funf-p/detail/

Gewürze: Pfeffer, Streuwürze, Paprika, Thymian, Salz

1.2 kg Spaghetti	
2.0 cl Olivenöl	
300 g Hackfleisch	
4.0 Stück Tomaten	
500 g gehackte Tomaten	
1.0 Stück Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
10 g Basilikum	
20 g Bouillion	
50 g Tomatenpuree	
150 g Rüebli	
1.0 Stück Zucchetti	
200 g Pesto	Grün und Rot
3.75 dl Halbrahm	
40 g Tomatenpuree	
60 g Parmesan	
* 25 g Peterli	
1.0 dl Rotwein	
100 g Parmesan	
1.0 dl Weisswein	
100 g Reibkäse	Gorgonzola
1.0 dl Sauerrahm	

1.0	dl Halbrahm
30	g Baumnüsse

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*