Spaghetti-Pläsche von Tobi Eggi

Mengen für 45 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: Thymian, Paprika, Pfeffer, Streuwürze, Salz

5.4 kg Spaghetti	
9.0 cl Olivenöl	
1.35 kg Hackfleisch	
18 Stück Tomaten	
2.25 kg gehackte Tomaten	
4.5 Stück Zwiebeln	
4.5 Stück Knoblauchzehen	
45 g Basilikum	
90 g Bouillion	
225 g Tomatenpuree	
675 g Rüebli	
4.5 Stück Zucchetti	
900 g Pesto	Grün und Rot
1.69 Liter Halbrahm	
180 g Tomatenpuree	
270 g Parmesan	
2.25 Bund Peterli	
4.5 dl Rotwein	
450 g Parmesan	
4.5 dl Weisswein	
450 g Reibkäse	Gorgonzola
4.5 dl Sauerrahm	

4.5 dl	Halbrahm
135 g	Baumnüsse