

Spaghetti-Pläsche von Tobi Eggi

Mengen für 69 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: Streuwürze, Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika

8.28 kg Spaghetti	
1.38 dl Olivenöl	
2.07 kg Hackfleisch	
27.6 Stück Tomaten	
3.45 kg gehackte Tomaten	
6.9 Stück Zwiebeln	
6.9 Stück Knoblauchzehen	
69 g Basilikum	
138 g Bouillion	
345 g Tomatenpuree	
1.03 kg Rüebli	
6.9 Stück Zucchetti	
1.38 kg Pesto	Grün und Rot
2.59 Liter Halbrahm	
276 g Tomatenpuree	
414 g Parmesan	
3.45 Bund Peterli	
6.9 dl Rotwein	
690 g Parmesan	
6.9 dl Weisswein	
690 g Reibkäse	Gorgonzola
6.9 dl Sauerrahm	

6.9 dl Halbrahm
207 g Baumnüsse
