



Spaghetti-Pläsche

von Tobi Eggi

Mengen für 71 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: Salz, Thymian, Pfeffer, Paprika, Streuwürze

8.52 kg Spaghetti	
1.42 dl Olivenöl	
2.13 kg Hackfleisch	
28.4 Stück Tomaten	
3.55 kg gehackte Tomaten	
7.1 Stück Zwiebeln	
7.1 Stück Knoblauchzehen	
71 g Basilikum	
142 g Bouillion	
355 g Tomatenpuree	
1.07 kg Rüebli	
7.1 Stück Zucchetti	
1.42 kg Pesto	Grün und Rot
2.66 Liter Halbrahm	
284 g Tomatenpuree	
426 g Parmesan	
3.55 Bund Peterli	
7.1 dl Rotwein	
710 g Parmesan	
7.1 dl Weisswein	
710 g Reibkäse	Gorgonzola
7.1 dl Sauerrahm	

7.1 dl Halbrahm

213 g Baumnüsse