

# Spaghettiplausch

von Dominik Renggli

Mengen für 47 Personen

Gewürze: Salz

6.11 kg Spaghetti	In kochendem Salzwasser al dente kochen.
940 g Pesto	
1.64 kg Zwiebel	In Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl dünsten.
70.5 g Ingwer	Raspeln und zusammen mit Zwiebeln andünsten.
4.7 kg geschälte Tomaten	Zu den Zwiebeln und Ingwer geben.
470 g Tomatenpuree	Zugeben. Aufkochen und kurz köcheln lassen. Fertig.

Vegetarischer Teil. Für Fleischsauce "Spaghettiplausch-Fleisch"