

Spaghettiplausch

von Florian Christen

Mengen für 60 Personen

24 Liter Wasser	Wasser aufkochen
360 g Salz	Wasser damit würzen
24 Liter Wasser	Aufkochen
240 g Salz	beigeben
7.2 kg Spaghetti	Spaghetti im siedenden Wasser al dente kochen
1.2 dl Olivenöl	in eine Pfanne geben
6.0 g Zwiebeln	
3 kg gehackte Tomaten	
1.2 dl Olivenöl	in eine Pfanne geben
540 g Zwiebel	Zwiebeln fein schneiden beifügen
12 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden beifügen
60 g Petersilie, frische	schneiden beifügen
60 g Oregano	Blätter abzupfen beifügen
6.0 g Basilikum	Blätter abzupfen schneiden beifügen
3 kg gehackte Tomaten	biegeben dämpfen
18 g Salz	würzen
18 g Pfeffer	
18 g Zucker	würzen Sauce zugedeckt auf kleiner Stufe dämpfen
120 g Tomatenmark	beigeben und in den letzten 20 Minuten mitdämpfen
1.5 kg Pesto	oder selbstgemacht
2.4 Liter Halbrahm	
120 g Tomatenpuree	
300 g Reibkäse	
6.0 Bund Peterli	Rahm aufkochen. Tomatenpuree und Käse dazurühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist. Peterli fein schneiden, daruntermischen, würzen (Pfeffer, Salz, Muskatnuss) Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren.
1.2 kg Reibkäse	zum Bestreuen