Spaghettiplausch von Balu1

Mengen für 10 Personen

Samstigabig

Spaghetti; grüene vegane Pesto, Tomatesauce, 5P

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201612_02/penne-cinque-pi/

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZG970815_0003C-40-de

100 g Basilikum	ca. 12 Bund Basilikum Basilikumblätter in ein Mixglas zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen beigeben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterrühren, würzen.
30 g Pinienkerne	5 Esslöffel (Pesto)
1.5 dl Olivenöl	(Pesto)
50 g Parmesan	VEGAN! (Pesto)
750 g Tomatensauce Napoli	
50 g Zwiebel	(Tomatensauce)
50 g Rüebli	(Tomatensauce)
1.0 Stück Pepperoni	(Tomatensauce)
80 g Tomatenpuree	
5.0 dl Rahm	
50 g Sprinz	
* 25 g Peterli	
250 g Greyerzer	gerieben
150 g Parmesan	(gerieben)
1.5 kg Spaghetti	Kochen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*