

# Spaghettiplausch (3fach Vegi) von Wanda

Mengen für 54 Personen

Gewürze: Salz

7.02 kg Spaghetti	In kochendem Salzwasser al dente kochen.
1.08 kg Pesto	Pro Pesto ca. 200g - Rosso - Verde
1.89 kg Zwiebel	1. in Würfel schneiden. 2. in einer Pfanne mit Öl dünsten
10.8 Stück Knoblauchzehen	3. pressen oder schneiden 4. in der Pfanne mit anbraten
27 Stück Tomaten	5. zu den Zwiebeln geben
27 Stück Rüebli	6. (optional) für den Biss mit anbraten und danach köcheln lassen
5.4 kg Tomatensauce Napoli	7. begeben und mit den angedünsteten Gemüse köcheln lassen
540 g ital. Kräutermischung	8. abschmecken mit - italienische Kräuter - Salz / Bouillon - (Pfeffer)
1.89 kg Zwiebel	Für dieses einfache Rezept für eine Rahmsauce 1. zuerst die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 2. Danach die Peterli waschen, trocken schütteln und fein hacken. 3. Die Bratbutter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelstücke darin für 3-4 Minuten glasig dünsten. Sodann die Peterli einstreuen und kurz mitdünsten. Die Mischung mit der Bouillon ablöschen und für 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. 4. Nun den Rahm einrühren und weitere 3 Minuten köcheln lassen. 5. Abschliessend die Speisestärke mit 2 Esslöffel kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce einrühren und somit binden. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.
10.8 Bund Petersilie, frische	
5.4 Liter Bouillon (flüssig)	
6.75 Liter Vollrahm	
54 g Maisstärke/Maizena	nach belieben (aber nicht zu viel)
27 TL Salz	nach belieben würzen (evtl. auch noch mit 5TL Pfeffer)

mit 3 fleischlose Saucen

1. Pesto
2. Napoli mit Rüebli
3. Rahmsauce