

Spaghettiplausch (3fach Vegi) von Payaso

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

1.3 kg Spaghetti	In kochendem Salzwasser al dente kochen.
200 g Pesto Verde	
350 g Zwiebel	1. in Würfel schneiden 2. in einer Pfanne mit Öl dünsten
2.0 Stück Knoblauchzehen	3. pressen oder schneiden 4. in der Pfanne mit anbraten
5.0 Stück Tomaten	5. zu den Zwiebeln geben
5.0 Stück Rübli	6. (optional) für den Biss mit anbraten und danach köcheln lassen
1.0 kg Tomatensauce Napoli	7. begeben und mit den angedünsteten Gemüse köcheln lassen
100 g ital. Kräutermischung	8. abschmecken mit - italienische Kräuter - Salz / Buillon - (Pfeffer)
1.0 kg Reibkäse	
250 g Oliven	
5.0 TL Salz	nach belieben würzen (evtl. auch noch mit 5TL Pfeffer)

mit 3 fleischlose Saucen

1. Pesto
2. Napoli mit Rübli
3. Rahmsauce