

# Spaghettiplausch

von Tobias Ulrich

Mengen für 10 Personen

Samstagsabend

Spaghetti; grüne vegane Pesto, Tomatensauce, 5P

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201612\\_02/penne-cinque-pi/](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](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 begeben. Die Hälfte des Öls dazugießen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterühren, 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 Rübli	(Tomatensauce)
1.0 Stück Pepperoni	(Tomatensauce)
20 g Tomatenpuree	
50 g Sprinz	
* 25 g Peterli	
250 g Greyerzer	gerieben
250 g Parmesan	(gerieben)
1.2 kg Spaghetti	Kochen

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