

Spaghettiplausch

von Tobias Ulrich

Mengen für 35 Personen

Samstagsabend

Spaghetti; grüne vegane Pesto, Tomatensauce, 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

350 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 darunterrühren, würzen.
105 g Pinienkerne	5 Esslöffel (Pesto)
5.25 dl Olivenöl	(Pesto)
175 g Parmesan	VEGAN! (Pesto)
2.63 kg Tomatensauce Napoli	
175 g Zwiebel	(Tomatensauce)
175 g Rüebli	(Tomatensauce)
3.5 Stück Pepperoni	(Tomatensauce)
70 g Tomatenpuree	
175 g Sprinz	
1.75 Bund Peterli	
875 g Greyerzer	gerieben
875 g Parmesan	(gerieben)
4.2 kg Spaghetti	Kochen