Spaghettiplausch von narnja

Mengen für 39 Personen

Gewürze: Salz

4.875 kg Spaghetti	Spaghetti mit Wasser und Salz al dente kochen Evtl. noch mehr Spaghetti als Reserve
78 g Bratbutter	1 EL in Pfanne erhitzen
3.9 Stück Zwiebeln	Zwiebeln in feine Würfel hacken, auf kleiner Hitze andünsten
1.56 kg Tomaten	waschen, in Würfel schneiden, zu Zwiebeln hinzugeben
39 g Pfeffer	
15.6 TL Salz	Tomaten-Zwiebeln salzen Feuer etwas erhitzen
3.9 dl Vodka	mit Vodka Tomaten-Zwiebeln ablöschen, auf hoher Stufe köcheln lassen, damit Alkohol verdampft
1.95 Liter Vollrahm	Rahm dazugeben, auf kleiner Stufe köcheln lassen
273 g Tomatenpuree	Tomatenpuree zugeben, gut mischen Sauce abschmecken Evtl. etwas Reibkäse dazugeben, je nach Konsistenz
273 g Basilikum	Frischer Basilikum fein schneiden/zupfen und dazugeben
3.9 dl Olivenöl	mit 2 EL Pestogewürz (Narnja) und 1 dl heissem Spaghetti-Wasser mischen, ziehen lassen
1.56 kg Reibkäse	in Schüssel bereitstellen
78 g Bratbutter	1 EL in Pfanne erhitzen
195 g Zwiebel	1 grosse / 2 kleine Fein hacken, andünsten
3.9 Stück Knoblauchzehen	schälen, pressen, küssen
3.12 kg gehackte Tomaten	öffnen (achtung Rand der Konservendose ist sehr scharf!) dazugeben
3.9 g Salz	Salzen nicht vergessen, aber auch nicht zu viel gäll!
39 g Pfeffer	
195 g Chilischoten	1 Stück in die Hälfte der Sauce geben
78 g ital. Kräutermischung	Italienische Küchenkräuter zum abschmecken

Lebensmittelfarbe