

Spaghettis mached spass von Cedric Messmer

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Oregano, Basilikum, Salz

70 g Bratbutter	1 EL
	in Pfanne erhitzen
3.5 Stück Zwiebeln	Zwiebeln in feine Würfel hacken, auf kleiner Hitze andünsten
1.4 kg Tomaten	waschen, in Würfel schneiden, zu Zwiebeln hinzugeben
35 g Pfeffer	
7.0 Stück Knoblauchzehen	Klein Hacken und begeben
14 TL Salz	Tomaten-Zwiebeln salzen
1.75 kg Hackfleisch	Begeben
3.5 dl Rotwein	mit Rotwein Tomaten-Zwiebeln ablöschen, auf hoher Stufe köcheln lassen, damit Alkohol verdampft
1.75 Liter Vollrahm	Rahm dazugeben, auf kleiner Stufe köcheln lassen
245 g Tomatenpuree	Tomatenpuree zugeben, gut mischen
	Sauce abschmecken
	Evtl. etwas Reibkäse dazugeben, je nach Konsistenz
4.375 kg Spaghetti	Spaghetti mit Wasser und Salz al dente kochen
	Evtl. noch mehr Spaghetti als Reserve
350 g Basilikum	Frischer Basilikum
1.31 Liter Olivenöl	nicht kaltgepresst
350 g Pinienkerne	
438 kg Parmesan	
3.5 Stück Knoblauchzehen	schälen, pressen, küssen
3.5 TL Salz	Salzen nicht vergessen, aber auch nicht zu viel gäll!
35 g Pfeffer	Basilikumblätter in ein Mixglas zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen begeben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterühren, würzen.
70 g ital. Kräutermischung	Italienische Küchenkräuter zum abschmecken

Spaghetti Bolognese & Basilikum Pesto