

Teigwaren mit 2 Saucen von CK18

Mengen für 10 Personen

145 g Nudeln	
90.1 g Spaghetti	(Weizenfrei)
27.3 g Tomatenpuree	
1.0 dl Rahm	
20 g Parmesan	
0.2 Bund Peterli	
4.09 cl Milch	
7.273 g Zwiebeln	
* 0.218 g Knoblauchzehen	
1.818 g Mehl	
3.64 ml Rotwein	
45.5 g Tomaten	
5 cl Salatsauce	
63.6 g Eisbergsalat	

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

Tomatensauce

- 1dl ÖL
- 400g Zwiebeln (gehackt)
- 4.0 Stück Knoblauchzehen (hacken & mit Zwiebeln dünsten)
- 320g Tomatenpuree (hinzugeben und mit dünsten)
- 100g Mehl (darübersteuben und gut mischen)
- 2dl Rotwein (ablöschen)
- 2.4kg Tomaten (hacken und begeben)

5P

- 5.5 Liter Rahm (5min köcheln lassen)
- 1.1kg Tomatenpuree (In Pfanne geben)
- 11 Bund Peterli (Gehackt begeben)
- 1.1kg Parmesan (gerieben begeben)