

Tortellini mit Tomatensauce

von Ruth Hintermeister

Mengen für 30 Personen

3.3 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
3.6 kg Tortellini	
300 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
15 EL Öl	zum Braten
300 g Zwiebeln	zerhacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
4.5 dl Rotwein	ablöschen
3.6 kg gehackte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
300 g Tomatenpuree	hinzugeben
30 g Salz	würzen
135 g Bouillion	würzen
60 g Kräutermischung	würzen
900 g Reibkäse	dazu servieren
4.2 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.