

Tortellini mit Tomatensauce

von Ruth Hintermeister

Mengen für 35 Personen

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 3.85 kg Hörnli | Kochen wie auf Packung beschrieben |
| 4.2 kg Tortellini | |
| 350 g Butter | zu den gekochten Teigwaren hinzugeben |
| 17.5 EL Öl | zum Braten |
| 350 g Zwiebeln | zerhacken |
| 7.0 Stück Knoblauchzehen | zerhacken und mit Zwiebeln anbraten |
| 5.25 dl Rotwein | ablöschen |
| 4.2 kg gehackte Tomaten | hinzugeben kochen lassen |
| 350 g Tomatenpuree | hinzugeben |
| 35 g Salz | würzen |
| 158 g Bouillion | würzen |
| 70 g Kräutermischung | würzen |
| 1.05 kg Reibkäse | dazu servieren |
| 4.9 Stück Salat | rüsten und mundgerecht schneiden |

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.