

# Tortellini mit Tomatensauce

von Ruth Hintermeister

Mengen für 45 Personen

4.95 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
5.4 kg Tortellini	
450 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
22.5 EL Öl	zum Braten
450 g Zwiebeln	zerhacken
9.0 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
6.75 dl Rotwein	ablöschen
5.4 kg gehackte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
450 g Tomatenpuree	hinzugeben
45 g Salz	würzen
203 g Bouillion	würzen
90 g Kräutermischung	würzen
1.35 kg Reibkäse	dazu servieren
6.3 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.