

# Willkommenspasta von Rahel Bürgi

Mengen für 70 Personen

Wer?

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904\\_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/)  
<https://fooby.ch/de/rezepte/15048/cinque-pi?startAuto1=0&menge=10>

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Knoblauchpresse

7.0 kg Spaghetti	Im Salzwasser kochen
350 g Zwiebel	In Würfel schneiden
2.63 Liter Rahm	
35 Stück Eier	
875 g Parmesan	Vermischen, würzen und über die Spaghetti giessen.
2.63 Liter Halbrahm	
315 g Tomatenpuree	
7.0 Stück Knoblauchzehen	Aufkochen
455 g Parmesan	
3.5 Bund Peterli	Beigeben und Hitze reduzieren
2.1 kg Cherry-Tomaten	Beigeben und 5 Min. weiterköcheln
1.19 kg Bratspeck	Anbraten

Blablabla