

# Nudeln mit Käsesahnesoße mit Speck von Dominik Pfeiffer

Mengen für 30 Personen

Räuchertofu für die Veggies statt speck

15 g Salz	
4.5 kg Nudeln	kochen
450 g Zwiebel	würfeln und im Öl anbraten
3.0 dl Olivenöl	
1.5 kg Speckwürfeli	gewürfelter Räucherschinken, schneiden und in die Zwiebeln geben und braten
2.4 Liter Vollrahm	dazugeben
1.5 kg Reibkäse	reiben und ebenfalls dazugeben
9.0 g Salz	
6.0 g Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer würzen
300 g Tofu	Räuchertofu für die Veggies