

Pasta mit Pesto, Zucchettirahmsauce, Tomatensauce

von Avanti

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Rosmarin, Oregano

1.2 kg Spaghetti	in Salzwasser kochen
2.0 kg Pesto	GLÄSER STATT KILO.
10 g Butter	in Panne warm machen
3.0 Stück Zucchini	Zucchini schneiden und in Butter einkochen (mantschen)
1.0 g Bouillion	würzen
5 dl Halbrahm	dazugeben und mischen
200 g Greyerzer	hineinmischen
200 g Zwiebel	fein schneiden und in öl andünsten
1.0 kg geschälte Tomaten	dazugeben, würzen und aufkochen