

# Pasta mit Pesto, Zucchettirahmsauce, Tomatensauce

von Avanti

Mengen für 49 Personen

Gewürze: Rosmarin, Oregano

5.88 kg Spaghetti	in Salzwasser kochen
9.8 kg Pesto	GLÄSER STATT KILO.
49 g Butter	in Panne warm machen
14.7 Stück Zucchini	Zucchini schneiden und in Butter einkochen (mantschen)
4.9 g Bouillion	würzen
2.45 Liter Halbrahm	dazugeben und mischen
980 g Greyerzer	hineinmischen
980 g Zwiebel	fein schneiden und in öl andünsten
4.9 kg geschälte Tomaten	dazugeben, würzen und aufkochen