Pastaplausch von Silvan Wittlin

Mengen für 30 Personen

Penne mit 5p, Sugo, Spinatrahmsauce

3.6 kg Penne	
4.5 ml Olivenöl	EL Sugo
4.5 Stück Zwiebeln	Sugo
4.5 Stück Knoblauchzehen	Sugo
675 g Rüebli	Sugo
4.5 kg Tomaten	Sugo
3.0 Liter Rotwein	Sugo , Küchenpersonal
6.0 dl Vollrahm	5p
6.0 dl Halbrahm	5p Saucen halbrahm
9.0 g Tomatenpuree	el
3.0 kg Reibkäse	Meh esch meh
3.0 Bund Peterli	5p
450 g Rahmspinat (gefrohren)	spinat, ohne rahm
3.0 Stück Zwiebeln	
5.25 dl Rahm	spinat
225 g Frischkäse	spiant

Sugo

1.Öl warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Rüebli ca. 3 Min. mitdämpfen.

2.Tomaten und Wein beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. köcheln.

3. Sauce durchs Passe-vite treiben, in die Pfanne zurückgiessen. Nur noch heiss werden lassen, würzen.

5p

1.

ahm und Saucen-Halbrahm mit dem beiseite gestellten Kochwasser in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln.

2.

Tomatenpüree und die Hälfte des Käses in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. weiterköcheln. Petersilie fein schneiden, mit den Teigwaren in die Sauce geben, aufkochen, anrichten. Restlichen Käse dazu servieren.

spinat

1.Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

2.In einer Pfanne jetzt das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Den Blattspinat zugeben und gut durch rühren. Bei schwacher Hitze 5 Minuten braten lassen, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Rahm eingiessen und aufkochen lassen. Dabei auch den Schmelzkäse unterrühren.