

Spaghattata NS

von Nina Schmitter

Mengen für 25 Personen

Spaghetti mit drei Saucen

25 g Salz	
3.0 kg Spaghetti	In Salzwasser kochen
2.5 dl Olivenöl	über fertige Spaghetti geben
500 g Pesto	
1.25 dl Olivenöl	erhitzen
2 kg Hackfleisch	heiss anbraten, zur Seite stellen
2.5 Stück Zwiebeln	ankämpfen
750 g Rüebli	klein schneiden, mitdämpfen
2.5 Stück Zucchetti	kleinschneiden, mitdämpfen
2.5 kg gehackte Tomaten	zum Gemüse geben, köcheln lassen
500 g Tomatenpuree	zum Gemüse geben
75 g Bouillion	würzen, Fleisch dazugeben, köcheln lassen!
125 g Butter	zerlassen
75 g Weissmehl	in Butter dünsten
2.5 Liter Milch	Butterschmelze ablöschen
75 g Bouillion	Sauce würzen
250 g Reibkäse	in Sauce geben, mit Pfeffer und Paprika abschmecken
250 g Reibkäse	in Schale dazustellen

passend dazu: Saucen/Tomatensauce