

# Spaghetti Bolognese

von Forte

Mengen für 36 Personen

|                         |  |
|-------------------------|--|
| 4.5 kg Spaghetti        | al dente kochen, abgießen  |
| 3.6 dl Olivenöl         | In Pfanne erhitzen   |
| 4.5 kg Hackfleisch      | Im heissen Öl das Gehackte anbraten.<br>Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.                          |
| 1.8 kg Zwiebeln         | Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.  |
| 18 Stück Knoblauchzehen |  |
| 4.5 kg Tomaten          | Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht. |
| 1.8 kg Tomatenpuree     | Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.                  |
| 3.6 kg Reibkäse         |  |