

Spaghetti Bolognese

von Diggy

Mengen für 36 Personen

Gewürze: Oregano, Basilikum, Ital. Kräutermischung, Petersilie

| | |
|-------------------------|---|
| 3.6 kg Spaghetti | al dente kochen, abgießen |
| 3.6 dl Olivenöl | In Pfanne erhitzen |
| 2.7 kg Hackfleisch | Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen. |
| 1.8 kg Rüebli | in kleinen Würfel kurz mitdünsten |
| 7.2 kg gehackte Tomaten | 5 x 400 gr Dosenpelati gehackt zugeben |
| 1.08 kg Tomatenpuree | aus der Tube Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht. |
| 1.8 kg Reibkäse | |