



# Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

gelöschter Benutzer

Mengen für 22 Personen

al dente kochen

Fleisch anbraten, alle Saucen zubereiten ausser Pesto

Quelle: Spaghetti Betty Bossi:

[https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_VEGI130401\\_0160A-40-de?title=Spaghetti-Carbonara&list=c%3D%26f%3D-Spaghetti](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_VEGI130401_0160A-40-de?title=Spaghetti-Carbonara&list=c%3D%26f%3D-Spaghetti)

Tags: Fleischgericht, Laktosefrei, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Pfeffer, Salz, Basilikum, Petersilie, Oregano

Ausrüstung: Putzlappen, Abwaschmittel, Geschirrtücher, Abwaschbürste

1.92 kg Spaghetti	
3.3 kg Tomatensauce Napoli	ca. 3 Dosen
2.2 g Pesto	1 Stück
1.1 kg Hackfleisch	
4.4 g Parmesan	2 Pack
3.3 kg Tomatensauce Napoli	nicht für Bolognese
22 g Butter	Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettinis
2.2 Liter Olivenöl	gehört zu Küchenausrüstung
4.4 g Eisbergsalat	2 Kugeln
2.2 Liter Salatsauce	diverse Salatsaucen
2.2 g Mais	1 Dose