

Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

gelöschter Benutzer

Mengen für 65 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

Tags: Vegetarisch, schnell, Laktosefrei, Fleischgericht

Gewürze: Petersilie, Salz, Oregano, Pfeffer, Basilikum

Ausrüstung: Putzlappen, Geschirrtücher, Abwaschbürste, Abwaschmittel

5.69 kg Spaghetti	
9.75 kg Tomatensauce Napoli	ca. 3 Dosen
6.5 g Pesto	1 Stück
3.25 kg Hackfleisch	
13 g Parmesan	2 Pack
9.75 kg Tomatensauce Napoli	nicht für Bolognese
65 g Butter	Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettinis
6.5 Liter Olivenöl	gehört zu Küchenausrüstung
13 g Eisbergsalat	2 Kugeln
6.5 Liter Salatsauce	diverse Salatsaucen
6.5 g Mais	1 Dose