



Spaghetti: Bolognese, Pesto, Napoli und Salat von

Bettina Haldemann

Mengen für 10 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: schnell, Laktosefrei, Fleischgericht, Vegetarisch

Gewürze: Oregano, Basilikum, Petersilie, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Abwaschmittel, Geschirrtücher, Abwaschbürste, Putzlappen

| | |
|----------------------------|---|
| 50 g Stangensellerie | |
| 180 g Rüebli | |
| 875 g Spaghetti | |
| 1.5 kg Tomatensauce Napoli | ca. 3 Dosen |
| 1.0 g Pesto | 1 Stück |
| 500 g Hackfleisch | |
| 2.0 g Parmesan | 2 Pack |
| 1.5 kg Tomatensauce Napoli | nicht für Bolognese |
| 10 g Butter | Ankä drundermische nach Bedarf und Haft between einzelne Spaghettinis |
| 1.0 Liter Olivenöl | gehört zu Küchenausrüstung |
| 2.0 g Eisbergsalat | 2 Kugeln |
| 1.0 Liter Salatsauce | diverse Salatsaucen |