

Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse (Rigi 2022)

von Thomas Andermatt

Mengen für 47 Personen

Spaghetti

Quelle: Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Kochen / Backen: ca. 20 Minuten

4.7 kg Spaghetti	Die Spaghetti in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen, durch ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken (sie kleben weniger). Sonnenblumenöl oder Butter dazu geben.
4.7 dl Öl	Sonnenblumenöl mit den Spaghetti mischen.
940 g Reibkäse	
3.431 kg Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp