

# Spaghetti Plausch (Pesto, 5P, Carbonara, Tomatensauce --> Winkelried) von Corinne Flury

Mengen für 46 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904\\_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/?gad\\_source=1&gclid=EAIaIQobChMIra\\_Nq5mQhwMV06aDBx0JvxuDEAAAYASAAEgING\\_D\\_BwE&gclidsrc=aw.ds](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMIra_Nq5mQhwMV06aDBx0JvxuDEAAAYASAAEgING_D_BwE&gclidsrc=aw.ds)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 4.6 kg Tomatensauce       | In Pfanne geben  |
| 5.52 Liter Rahm           | zusammen mit dem Tomatensauce erhitzen                     |
| 1.84 kg Parmesan          | gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. |
| 92 g Peterli              | Gehackt begeben  |
| 23 g Pfeffer              | Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.     |
| 5.52 kg Spaghetti         |  |
| 230 g Pesto               | 1 Glas für vegan und Laktose                               |
| 230 g Tomatensauce Napoli |  |
| 460 kg Speckwürfel        |  |
| 4.6 Stück Knoblauchzehen  |  |
| 4.6 dl Rahm               |  |
| 345 g Parmesan            |  |
| 920 kg Greyerzer          | Geriebener Käse für über die Spaghettos                    |

die 5 P's sind: Panna (Rahm), Pomodoro (Tomate), Parmesan, Prezzemolo (Peterli) und Pepe (Pfeffer)