

Spaghetti-Plausch (Tomate, Pesto, V-Bolo, Pilzrahm) für 40

von Manu Hirzel

Mengen für 10 Personen

5.0 kg Spaghetti	
2.0 Stück Zwiebeln	für Tomatensauce
4.0 Stück Knoblauchzehen	für Tomatensauce
1.0 Stück Pepperoni	für Tomatensauce
2.0 Stück Rüebl	für Tomatensauce
1.0 kg gehackte Tomaten	für Tomatensauce
40 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
600 g Pesto	3 Gläser
400 g Soja Granulat (wie Hack)	für Bolo
4.0 Stück Rüebl	für V-Bolo
6.0 Stück Zwiebeln	für V-Bolo
8.0 Stück Knoblauchzehen	für V-Bolo
1.6 kg gehackte Tomaten	für V-Bolo
120 g Tomatenpuree	für V-Bolo
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	für V-Bolo
800 g Frische Champignons	für Pilzrahm
2.0 Stück Zwiebeln	für Pilzrahm
4.0 Stück Knoblauchzehen	für Pilzrahm
4 dl Weisswein	für Pilzrahm
4 dl Bouillon (flüssig)	für Pilzrahm
4 dl Halbrahm	Saucenhalbrahm, für Pilzrahm
100 g Schnittlauch	für Pilzrahm
8 dl Wasser	für V-Bolo
250 g Reibkäse	