

Spaghettiplausch

von Dominik Renggli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

1.3 kg Spaghetti	In kochendem Salzwasser al dente kochen.
200 g Pesto	
350 g Zwiebel	In Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl dünsten.
15 g Ingwer	Raspeln und zusammen mit Zwiebeln andünsten.
1.0 kg geschälte Tomaten	Zu den Zwiebeln und Ingwer geben.
100 g Tomatenpuree	Zugeben. Aufkochen und kurz köcheln lassen. Fertig.

Vegetarischer Teil. Für Fleischsauce "Spaghettiplausch-Fleisch"