

Spaghettiplausch

von Dominik Renggli

Mengen für 39 Personen

Gewürze: Salz

5.07 kg Spaghetti	In kochendem Salzwasser al dente kochen.
780 g Pesto	
1.37 kg Zwiebel	In Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl dünsten.
58.5 g Ingwer	Raspeln und zusammen mit Zwiebeln andünsten.
3.9 kg geschälte Tomaten	Zu den Zwiebeln und Ingwer geben.
390 g Tomatenpuree	Zugeben. Aufkochen und kurz köcheln lassen. Fertig.

Vegetarischer Teil. Für Fleischsauce "Spaghettiplausch-Fleisch"