

Spaghettiplausch von narnja

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Salz

3.125 kg Spaghetti	Spaghetti mit Wasser und Salz al dente kochen Evtl. noch mehr Spaghetti als Reserve
50 g Bratbutter	1 EL in Pfanne erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	Zwiebeln in feine Würfel hacken, auf kleiner Hitze andünsten
1.0 kg Tomaten	waschen, in Würfel schneiden, zu Zwiebeln hinzugeben
25 g Pfeffer	
10 TL Salz	Tomaten-Zwiebeln salzen Feuer etwas erhitzen
2.5 dl Vodka	mit Vodka Tomaten-Zwiebeln ablöschen, auf hoher Stufe köcheln lassen, damit Alkohol verdampft
1.25 Liter Vollrahm	Rahm dazugeben, auf kleiner Stufe köcheln lassen
175 g Tomatenpuree	Tomatenpuree zugeben, gut mischen Sauce abschmecken Evtl. etwas Reibkäse dazugeben, je nach Konsistenz
175 g Basilikum	Frischer Basilikum fein schneiden/zupfen und dazugeben
2.5 dl Olivenöl	mit 2 EL Pestogewürz (Narnja) und 1 dl heissem Spaghetti-Wasser mischen, ziehen lassen
1.0 kg Reibkäse	in Schüssel bereitstellen
50 g Bratbutter	1 EL in Pfanne erhitzen
125 g Zwiebel	1 grosse / 2 kleine Fein hacken, andünsten
2.5 Stück Knoblauchzehen	schälen, pressen, küssen
2 kg gehackte Tomaten	öffnen (achtung Rand der Konservendose ist sehr scharf!) dazugeben
2.5 g Salz	Salzen nicht vergessen, aber auch nicht zu viel gäll!
25 g Pfeffer	
125 g Chilischoten	1 Stück in die Hälfte der Sauce geben
50 g ital. Kräutermischung	Italienische Küchenkräuter zum abschmecken

Lebensmittelfarbe