

Teigwaren mit 2 Saucen von CK18

Mengen für 10 Personen

145 g Nudeln
90.1 g Spaghetti (Weizenfrei)
27.3 g Tomatenpuree
1.0 dl Rahm
20 g Parmesan
0.2 Bund Peterli
4.09 cl Milch
7.273 g Zwiebeln
* 0.218 g Knoblauchzehen
1.818 g Mehl
3.64 ml Rotwein
45.5 g Tomaten
5 cl Salatsauce
63.6 g Eisbergsalat

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Tomatensauce

- 1dl ÖL
- 400g Zwiebeln (gehackt)
- 4.0 Stück Knoblauchzehen (hacken & mit Zwiebeln dünsten)
- 320g Tomatenpuree (hinzugeben und mit dünsten)
- 100g Mehl (darübersteuben und gut mischen)
- 2dl Rotwein (ablöschen)
- 2.4kg Tomaten (hacken und begeben)

5P

- 5.5 Liter Rahm (5min köcheln lassen)
- 1.1kg Tomatenpuree (In Pfanne geben)
- 11 Bund Peterli (Gehackt begeben)
- 1.1kg Parmesan (gerieben begeben)