

Tortellini mit Tomatensauce

von Ruth Hintermeister

Mengen für 35 Personen

3.85 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
4.2 kg Tortellini	
350 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
17.5 EL Öl	zum Braten
350 g Zwiebeln	zerhacken
7.0 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
5.25 dl Rotwein	ablöschen
4.2 kg gehackte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
350 g Tomatenpuree	hinzugeben
35 g Salz	würzen
158 g Bouillion	würzen
70 g Kräutermischung	würzen
1.05 kg Reibkäse	dazu servieren
4.9 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.