

# Tortellini mit Tomatensauce

von Ruth Hintermeister

Mengen für 80 Personen

8.8 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
9.6 kg Tortellini	
800 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
40 EL Öl	zum Braten
800 g Zwiebeln	zerhacken
16 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
1.2 Liter Rotwein	ablöschen
9.6 kg gehackte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
800 g Tomatenpuree	hinzugeben
80 g Salz	würzen
360 g Bouillion	würzen
160 g Kräutermischung	würzen
2.4 kg Reibkäse	dazu servieren
11.2 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.