Spaghetti an Tomatensauce

Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  |
| --- |
| 3 | kg | Spaghetti | Salzwasser aufkochen und Spaghetti al dente kochen. |
| 5 | kg | Tomaten, in kleine Würfel geschnitten oder Pelati aus der Dose |  |
| 13 | Stk | Knoblauchzehen, grob gehackt |  |
| 230 | g | Tomatenpüree |  |
| 12.5 | EL | Speiseöl |  |
|  |  | Salz und Pfeffer |  |
| 13 | Bund | Basilikum | Die Hälfte der Tomatenwürfel beiseitestellen.Restliche Zutaten in einen Mixbecher geben, pürieren. Beiseite gestellte Tomatenwürfel daruntermischen. |
| 325 | g | Reibkäse | Beim Servieren darüberstreuen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
| Variante: | * Anstelle von Basilikum können auch andere Kräuter verwendet werden
 |