

## Modul 4 Spaghetti, Bolognese- / Kapernsauce, Kopfsalat

(für 10 Personen)

<b>Einkauf:</b>	1,200 kg	Spaghetti, frische oder getrocknete (auch Penne möglich)
	2 Beutel	Parmesan-Käse, gerieben
		Olivenöl
	2 Stk.	Kopfsalat
	1 Fl.	Salatsauce

### Bolognese-Sauce

150 gr.	Karotten
500 gr.	Rindfleisch gehackt
1 Tube	Tomatenpürée
1,500 kg	Pellati-Tomaten
1 Dose	Kräutermischung.
1 Knolle	Knoblauch
2 Stk.	Zwiebeln

### Tomaten-Kapern-Sauce

1,600 Kg	Pellati Tomaten in Dose
1 Glas	Kapern (für 7 Esslöffel)
2 Stk.	Limetten
1 Strauss	Basilikum frisch
2 Stk.	Zwiebeln
1 Knolle	Knoblauch

### Zubereitung: Spaghetti oder Penne

1,200 kg al dente kochen, Wasser abgiessen und mit 2 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne umrühren und warm stellen.

### Bolognese Sauce

5 Esslöffel Olivenöl in grosser Pfanne wärmen. 5 gepresste Knoblauchzehen, 2 gehackte Zwiebeln, 150 gr. Gewürfelte Karotten dazugeben, andämpfen. 500 gr. Rindfleisch mitbraten 8 Esslöffel Tomatenpürée und 2 dl Wasser dazu und einkochen. 1,5 kg Pellati-Tomaten, 2,5 Teelöffel ital. Kräutermischung, - 3 Teelöffel Salz und Pfeffer dazu geben und Min. köcheln

### Tomaten-Kapern-Sauce

5 Esslöffel Olivenöl in grosser Pfanne wärmen. 3 gepresste Knoblauchzehen 2 gehackte Zwiebeln, 2,5 Esslöffel Tomatenpürée, 3 Teelöffel Zucker und 7 Esslöffel gehackte Kapern, geriebene Schale von 2 Limetten, 15 fein gehackte Blätter Basilikum, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und 2,5 Teelöffel ital. Gewürzmischung abschmecken. Dann alles 20 Min. dämpfen

### Salat

Beide Kopfsalate waschen, rüsten und zur Salatsauce geben.

<b>Anrichten</b>	Spaghetti oder Penne in 2 grosse gewärmten Schüssel auf Tisch
	Saucen in je 2 mittleren gewärmten Schüsseln auf Tisch
	Salat mit Sauce in 2 grossen Schüsseln und Besteck auf Tisch.