



Tagliatelle



con salsa di pomodoro e verdure

o

con pesto alla genovese



Das Rezept geht von einem kleinen Vorwissen aus, wie man für Gruppen kocht. Es ist für eine Gruppe von Kindern und Jugendlichen von ca. 60 Personen. Für das ganze Menu muss genügend Zeit eingerechnet werden. Vor allem für das Tagliatelle machen braucht viel Zeit. (Fast) alle Zutaten kann man lokal oder regional und natürlich in Bioqualität einkaufen. Viel Spass und „**en Guete!**“

Die Lagerköche Trias und Fuego

Tagliatelle

75 Eier

7.5 Kilogramm Mehl
(am besten fein
gemahlenes
Hartweizengriess)

Salz

Olivenöl



Den Pastateig haben wir portionenweise mit 3 Eiern, 300g Mehl, max. 1 Esslöffel Salz und ca. 1 Esslöffel Olivenöl gemacht. Dafür müssen alle Zutaten gemischt werden und sehr gut geknetet werden, bis ein regelmässiger Teig entsteht. Der Teig muss nachher möglichst ohne Unterbruch

weiterverarbeitet werden. Für das hatten wir eine handbetriebene Pasta-Maschine. Auch wenn es eigentlich schnell geht – Doch für 60 Personen braucht es auch seine Zeit. Zum Aufhängen der gemachten Tagliatelle haben wir Schnur zwischen zwei kleine „Gartenzäune“ gespannt.



Salsa di pomodoro e verdure

5 Kilogramm Tomaten

8 Zuchetti

3 Auberginen

10 Pepperoni

5 Zwiebeln

10 Knoblauchzehen

3 Würfel Boullion

Salz

Pfeffer

Basilikum

Oregano



Geschälte und Geschnittene Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl im Wok andünsten. Danach die gewürfelten Tomaten (wenn gewünscht geschält) dazugeben und mitdünsten. Mit Boullion ablöschen. Danach das geschnittene

Gemüse dazugeben und mitkochen lassen. Möglichst lange kochen lassen (in unserem Fall ca. 2 Stunden). Nach und nach Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben. Das Basilikum ganz am Schluss dazugeben.

Pesto alla Genovese

10 Zehen Knoblauch

500g Basilikumblätter,
gewaschen und trocken

Salz

300 Gramm Parmesan

1 Liter Olivenöl

150 Gramm Pinienkerne



Knoblauchzehen klein schneiden und mit Salz und den Basilikumblättern zerreiben oder mörsern (in unserem Fall hat ein Spaten-Griff gute Dienste geleistet). Danach Pinienkerne und Parmesan dazugeben und das Olivenöl unter ständigem Rühren dazu giessen, bis eine „glatte“ Pesto entsteht.