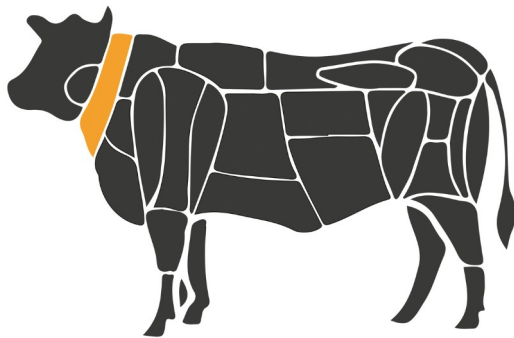




**Bio von der Weide
auf den Teller**

Sebastian Frölich, Küchenleiter des Werner Forßmann Krankenhaus
der Klinikum Barnim GmbH in Eberswalde

Spaghetti-Bolognese



Zutaten (für 100 Personen)

15 kg	Rinderhackfleisch (zum Beispiel aus dem Rinderhals)
3 kg	Zwiebeln
5 kg	gekochte Tomaten (z.B. Pizzatomen aus der Dose)
5 l	Tomatenmark
3 kg	Parmesan
	Basilikum
	Salz
	Pfeffer
ca. 20 kg	Spaghetti

Zubereitung

1. Zwiebeln klein schneiden und mit dem Hackfleisch anbraten.
2. Tomatenmark und Tomaten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen und köcheln lassen.
3. Nudeln kochen und Wasser abgießen.
4. Zum Schluss die Nudeln mit der Bolognese-Sauce anrichten und Parmesan auf die Sauce geben