

Spagetti Napoli mit Parmesan von Simon T

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer

3.75 kg Spaghetti	Im Salzwasser sprudelnd kochen
750 g Zwiebel	
2.5 dl Olivenöl	
20 Stück Knoblauchzehen	Zwiebeln und Hälfte des Knoblauchs hacken, im Olivenöl glasig dünsten Die andere Hälfte erst am Schluss kleingehackt begeben
2.5 g gehackte Tomaten	(Pelati) dazugeben zur Sauce köcheln lassen
1.25 kg Frische Champignons	oder andere Pilze
1.0 kg Pepperoni (g)	
2.5 kg Auberginen (g)	Kleingeschnitten begeben und min. 30 Minuten mitköcheln
1.25 kg Parmesan	