

# Spaghetti al napoletana von Roman Berli

Mengen für 60 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Majoran, Pfeffer, Basilikum, Paprika, Salz, Petersilie

4.5 kg Spaghetti	Al dente kochen
18 Stück Zwiebeln	Fein hacken
18 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.8 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
180 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
12 kg gehackte Tomaten	beifügen
60 g Salz	würzen und verfeinern
6.0 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln