Spaghetti al napoletana 2 von Walter Bürgi

Mengen für 23 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

6.9 Stück Zwiebeln	Fein hacken
6.9 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
6.9 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
230 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
4.6 kg gehackte Tomaten	beifügen
23 g Salz	würzen und verfeinern
2.3 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln
2.3 kg Spaghetti	Al dente kochen
690 g Reibkäse	In Schälchen auf Tische stellen