Spaghetti al napoletana

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 30 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

2.25 kg Spaghetti	Al dente kochen
9.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
9.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
9.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
90 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
6.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
30 g Salz	würzen und verfeinern
3.0 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln
30 g Chilischoten	