Spaghetti al napoletana von Shenkes

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

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