

# Spaghetti al napoletana e pesto von Fabian Brunner

Mengen für 19 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 1.42 kg Spaghetti         | Al dente kochen  |
| 5.7 Stück Zwiebeln        | Fein hacken  |
| 5.7 Stück Knoblauchzehen  | Pressen oder fein hacken   |
| 5.7 cl Olivenöl           | In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen   |
| 3.8 kg gehackte Tomaten   | beifügen   |
| 19 g Salz                 | würzen und verfeinern  |
| 2.375 kg Basilikum        | Pesto: Basilikumblätter in ein Mixglas zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen begeben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterrühren, würzen. |
| 14.3 Stück Knoblauchzehen |  |
| 47.5 g Pinienkerne        |  |
| 7.125 dl Olivenöl         |  |
| 1.9 kg Reibkäse           | 125 g davon in den Pesto   |
| 2.375 TL Salz             |  |
| 1.9 g Pfeffer             |  |