Spaghetti al napoletana von Corinne Stampfli

Mengen für 37 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

3.7 kg Spaghetti	Al dente kochen
11.1 Stück Zwiebeln	Fein hacken
11.1 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.11 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
111 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
7.4 kg gehackte Tomaten	beifügen
37 g Salz	würzen und verfeinern
3.7 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln