

# Spaghetti al napoletana

von Corinne Stampfli

Mengen für 52 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 5.2 kg Spaghetti          | Al dente kochen  |
| 15.6 Stück Zwiebeln       | Fein hacken  |
| 15.6 Stück Knoblauchzehen | Pressen oder fein hacken   |
| 1.56 dl Olivenöl          | In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen |
| 156 g Tomatenpuree        | Kurz mitdämpfen  |
| 10.4 kg gehackte Tomaten  | beifügen   |
| 52 g Salz                 | würzen und verfeinern  |
| 5.2 g Zucker              | Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln                  |