

# Spaghetti al napoletana von Imonnier

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 750 g Spaghetti          | Al dente kochen  |
| 3.0 Stück Zwiebeln       | Fein hacken  |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | Pressen oder fein hacken   |
| 3.0 cl Olivenöl          | In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen |
| 30 g Tomatenpuree        | Kurz mitdämpfen  |
| 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                  |