

Spaghetti al napoletana (MS) von Monika Steinmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

| | |
|-------------------------|--|
| 750 g Spaghetti | Al dente kochen |
| 1.0 Stück Zwiebeln | |
| * 1.5 g Knoblauchzehen | |
| 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 |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g