

## Spaghetti al napoletana (nur Sauce) von Iris Brun

Mengen für 18 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

5.4 Stück Zwiebeln	Fein hacken
5.4 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
5.4 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
54 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
3.6 kg gehackte Tomaten	beifügen
18 g Salz	würzen und verfeinern
1.8 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln