



# Spaghetti mit Tomatensauce

von Patrick Niederberger

Mengen für 25 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2022\\_DIVE\\_55/spaghetti-napoli/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2022_DIVE_55/spaghetti-napoli/)

Gewürze: Salz, Oregano, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Thymian

3.25 kg Spaghetti	
1.25 dl Öl	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
12.5 EL Öl	zum Braten
375 g Zwiebeln	zerhacken
10 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten (Knoblauch ein paar Minuten später reintun)
3.75 kg gehackte Tomaten	(aus der Dose) hinzugeben kochen lassen
250 g Tomatenpuree	hinzugeben
25 g Salz	würzen
113 g Bouillion	würzen
200 g Kräutermischung	würzen
750 g Reibkäse	dazu servieren

Tomatensauce: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Tomatenpüree kurz mitrösten. Mit Pelati und nach Belieben Wein ablöschen. Sauce 10-15 Minuten einköcheln, würzen und mit den Kräutern verfeinern.

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, gut abtropfen lassen und mit Butter mischen. Sauce nach Belieben mit den Spaghetti mischen mit Sbrinz bestreuen und sofort servieren. Oder die Spaghetti in Teller geben und Sauce und Sbrinz daraufgeben.