

Spaghetti Napoletana mit Reibkäse und Salat von

Tabea Reichenbach

Mengen für 30 Personen

30 g Zucker	
30 g Basilikum	
3.0 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
9.0 Stück Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
9.0 Stück Knoblauchzehen	
6.0 kg gehackte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu
900 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
480 g Reibkäse	
3.0 Stück Salat	
3.0 dl Salatsauce	