



Spaghetti Napoli

von simon.eggenschwiler@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2022_DIVE_55/spaghetti-napoli/

6.0 Stück Knoblauchzehen	5 bis 7,5 Zehen, gepresst
7.5 EL Butter	
50 g Tomatenpuree	7,5 EL gemäss Rezept
1.0 kg Tomatensauce Napoli	oder 1 kg Pelati
* 5 g Salz	
10 g Pfeffer	1 TL Pfeffer
20 g Basilikum	
20 g Oregano	
10 g Thymian	
1.25 kg Spaghetti	
5.0 EL Butter	
250 g Reibkäse	Sbrinz, Parmiggiano oder sonstiger Reibkäse
150 g Zwiebel	2,5 Stk., fein gehackt

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

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 15min

Auf dem Tisch in: 35min

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, in vorgewärmte Teller geben, mit Sbrinz bestreuen und sofort servieren. Oder die Spaghetti in Teller geben und Sauce und Sbrinz daraufgeben.