



Spaghetti Napoli

von simon.eggenschwiler@gmail.com

Mengen für 20 Personen

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

12 Stück Knoblauchzehen	5 bis 7,5 Zehen, gepresst
15 EL Butter	
100 g Tomatenpuree	7,5 EL gemäss Rezept
2.0 kg Tomatensauce Napoli	oder 1 kg Pelati
2.0 TL Salz	
20 g Pfeffer	1 TL Pfeffer
40 g Basilikum	
40 g Oregano	
20 g Thymian	
2.5 kg Spaghetti	
10 EL Butter	
500 g Reibkäse	Sbrinz, Parmiggiano oder sonstiger Reibkäse
300 g Zwiebel	2,5 Stk., fein gehackt

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.