



Spaghetti Napoli mit Fleischbällchen von

dominik.geisenhoff@gmail.com

Mengen für 25 Personen

Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

2.5 kg Penne Im Salzwasser kochen und Abschütten.
Die Penne in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen, durch ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken (sie kleben weniger).

3.75 kg Tomatensauce Napoli

7.5 Stück Eier

2.5 kg Brot

3.75 kg Hackfleisch

2.5 kg Zwiebel

20 EL Mehl

7.5 Stück Knoblauchzehen

750 g Reibkäse Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben