

## al napoletana zu Spaghetti von Elias Z.

Mengen für 25 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Salz, Majoran, Basilikum, Pfeffer, Petersilie, Paprika

7.5 Stück Zwiebeln	Fein hacken
7.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
7.5 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
75 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
5.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
25 g Salz	würzen und verfeinern
2.5 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln