



al napoletana zu Spaghetti

von Elias Z.

Mengen für 30 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

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