

Notfall Stagetthi Napoli von Nanya

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 1.2 kg Spaghetti | Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. |
| 100 g Zwiebeln | |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 15 g Tomatenpuree | Spaghetti im Salzwasser Al dente kochen. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf anschwitzen. Das Tomatenpuree begeben. Die frischen Tomaten dazugeben und mitdünsten, dann Kräuter und einige Lorbeerblätter beifügen. Mit Pelati auffüllen. Die Sosse köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| 1.2 kg gehackte Tomaten | |
| 5.0 Stück Tomaten | |
| 0.00 g Herbes de Provence | |
| 1.0 Stück Lorbeerblatt | |
| 250 g Reibkäse | |

Bei Notfall Notfall einfach Spaghetti mit Pesto servieren.