

Spaghetti Napoli mit Parmesan von Simon T

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

1.5 kg Spaghetti	Im Salzwasser sprudelnd kochen
300 g Zwiebel	
1.0 dl Olivenöl	
8.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebeln und Hälfte des Knoblauchs hacken, im Olivenöl glasig dünsten Die andere Hälfte erst am Schluss kleingehackt begeben
1.0 g gehackte Tomaten	(Pelati) dazugeben zur Sauce köcheln lassen
500 g Frische Champignons	oder andere Pilze
400 g Pepperoni (g)	
1.0 kg Auberginen (g)	Kleingeschnitten begeben und min. 30 Minuten mitköcheln
500 g Parmesan	