Spagetti Napoli mit Parmesan von Simon T

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

15 kg Spaghetti	Im Salzwasser sprudelnd kochen
3 kg Zwiebel	
1.0 Liter Olivenöl	
80 Stück Knoblauchzehen	Zwiebeln und Hälfte des Knoblauchs hacken, im Olivenöl glasig dünsten Die andere Hälfte erst am Schluss kleingehackt beigeben
10 g gehackte Tomaten	(Pelati) dazugeben zur Sauce köcheln lassen
5.0 kg Frische Champignons	oder andere Pilze
4 kg Pepperoni (g)	
10 kg Auberginen (g)	Kleingeschnitten beigeben und min. 30 Minuten mitköcheln
5 kg Parmesan	