Spagetti Napoli mit Parmesan von Simon T

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

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