Spagetti Napoli mit Parmesan von Balu

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer

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 beigeben
1.0 kg gehackte Tomaten	(Pelati) dazugeben zur Sauce köcheln lassen
0.667 Stück Lorbeerblatt	
1.0 Liter Wasser	
2 dl Olivenöl	dazugeben, abschmecken
400 g Speckwürfeli	Carbonara für ca. 100 Portionen: Speck glasig braten
30 g Bratbutter	zugeben
1.0 kg Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, beifügen, unter rühren dämpfen
6.25 dl Rahm	
500 g Parmesan	