

Spaghetti al napoletana von Roman Berli

Mengen für 24 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Majoran, Salz, Petersilie, Basilikum, Paprika, Pfeffer

| | |
|--------------------------|--|
| 1.8 kg Spaghetti | Al dente kochen |
| 7.2 Stück Zwiebeln | Fein hacken |
| 7.2 Stück Knoblauchzehen | Pressen oder fein hacken |
| 7.2 cl Olivenöl | In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen |
| 72 g Tomatenpuree | Kurz mitdämpfen |
| 4.8 kg gehackte Tomaten | beifügen |
| 24 g Salz | würzen und verfeinern |
| 2.4 g Zucker | Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln |