Spaghetti al napoletana von Roman Berli

Mengen für 45 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

3.38 kg Spaghetti	Al dente kochen
13.5 Stück Zwiebeln	Fein hacken
13.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.35 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
135 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
9.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
45 g Salz	würzen und verfeinern
4.5 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln