Spaghetti al napoletana von Roman Berli

Mengen für 48 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

3.6 kg Spaghetti	Al dente kochen
14.4 Stück Zwiebeln	Fein hacken
14.4 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.44 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
144 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
9.6 kg gehackte Tomaten	beifügen
48 g Salz	würzen und verfeinern
4.8 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln