



# Spaghetti al napoletana

von Roman Berli

Mengen für 65 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

4.88 kg Spaghetti	Al dente kochen
19.5 Stück Zwiebeln	Fein hacken
19.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.95 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
195 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
13 kg gehackte Tomaten	beifügen
65 g Salz	würzen und verfeinern
6.5 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln