



Spaghetti al napoletana 2

von Walter Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

3.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
3.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
100 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
2.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
10 g Salz	würzen und verfeinern
1.0 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln
1.0 kg Spaghetti	Al dente kochen
300 g Reibkäse	In Schälchen auf Tische stellen