

## Spaghetti al napoletana 2 von Walter Bürgi

Mengen für 23 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

Fein hacken
Pressen oder fein hacken
In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
Kurz mitdämpfen
beifügen
würzen und verfeinern
Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln
Al dente kochen
In Schälchen auf Tische stellen