Spaghetti al napoletana 2 von Walter Bürgi

Mengen für 28 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

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