Spaghetti al napoletana von Monika Steinmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

750 g Spaghetti	Al dente kochen
1.0 Stück Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
3.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
30 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

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*