Spaghetti al napoletana von Corinne Stampfli

Mengen für 52 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

5.2 kg Spaghetti	Al dente kochen
15.6 Stück Zwiebeln	Fein hacken
15.6 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.56 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
156 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
10.4 kg gehackte Tomaten	beifügen
52 g Salz	würzen und verfeinern
5.2 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln