



Spaghetti al napoletana von Zoller Simone

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

750 g Spaghetti	Al dente kochen
3.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
10 g Salz	würzen und verfeinern
800 g Tomatensauce Napoli	