Spaghetti al napoletana (Timea) von blazorius@gmail.com

Mengen für 18 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

2.16 kg Spaghetti	Al dente kochen
5.4 Stück Zwiebeln	Fein hacken
5.4 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.8 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
3.6 kg gehackte Tomaten	beifügen
1.8 kg gehackte Tomaten	
18 g Salz	würzen und verfeinern
1.8 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln