Spaghetti al napoletana TW von Tanja Wunderli

Mengen für 43 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

5.59 kg Spaghetti	Al dente kochen
12.9 Stück Zwiebeln	Fein hacken
12.9 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.29 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
129 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
4.3 kg gehackte Tomaten	beifügen
43 g Salz	würzen und verfeinern