Spaghetti al napoli MD von Mario Dünki

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

1.2 kg Spaghetti	Al dente kochen in Salzwasser.
3.2 Stück Zwiebeln	Fein hacken
2.4 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
5.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
50 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
1.6 kg gehackte Tomaten	beifügen (Büchsen)
20 g Salz	würzen und verfeinern
20 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln
50 g Kräutermischung	italienische Kräutermischung (Variante Fertigsauce Barilla)
6.0 Liter Tee	
250 g Reibkäse	in separaten Gefässen