



# Spaghetti Napoletana

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
3.0 Stück Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
500 g Rüebl	in kleinen Würfel kurz mitdünsten
3.0 Stück Knoblauchzehen	
2.0 kg gehackte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu
300 g Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
500 g Reibkäse	