

## Spaghetti Napoletana mit Reibkäse und Salat von

Tabea Reichenbach Mengen für 10 Personen

| 10 g Zucker              |   |
|--------------------------|---|
| 10 g Basilikum           |   |
| 1.0 kg Spaghetti         | al dente kochen, abgießen   |
| 3.0 Stück Zwiebeln       | Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.                         |
| 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. |
| 160 g Reibkäse           |   |
| 1.0 Stück Salat          |   |
| 1.0 dl Salatsauce        |   |