



Spaghetti Napoletana mit Reibkäse und Salat von

Tabea Reichenbach

Mengen für 40 Personen

40 g Zucker	
40 g Basilikum	
4.0 kg Spaghetti	al dente kochen, abgießen
12 Stück Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
12 Stück Knoblauchzehen	
8.0 kg gehackte Tomaten	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu
1.2 kg Tomatenpuree	Dann mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zucker abschmecken, dass ein fruchtiger Geschmack entsteht.
640 g Reibkäse	
4.0 Stück Salat	
4.0 dl Salatsauce	