



Spaghetti Napoletana mit Reibkäse und Salat von

Tabea Reichenbach

Mengen für 45 Personen

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