

Spaghetti Napoletana mit Reibkäse und Salat von

Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

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