Spaghetti Napoletana mit Reibkäse und Salat von

Tabea Reichenbach

Mengen für 70 Personen

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