



Spaghetti Napoletana mit Reibkäse und Salat von

Adrian Münger

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	