Hackfleischsoße mit Spaghetti für 30 Personen nach Billy und Peter

Zutaten:	**1,0 kg Zwiebeln**
	2,5 kg Hackfleisch
	6 Päckchen Tomaten in Stücken
Gewürze:	**Basilikum (25 g)**
	Piripiri (Chili Schoten gestampft)
	Zucker
	Salz
	Eden Gemüse-Hefebrühe
Nudeln:	**3,0 kg Spaghetti** (sind auch bei guten Essern genug)
Zubereitung:	Hackfleisch anbraten (in Portionen); gewürfelte Zwiebeln dazu geben; glasig dünsten Gewürze zufügen, Tomaten zufügen, köcheln lassen

Bemerkungen:
Frisch geriebenen Parmesankäse dazu reichen oder drüber reiben
Soße kann man vorkochen und einfrieren. Ist auch in ungekühlter Box nach 2 Tagen nicht komplette aufgetaut.