Penne al napoletana von Fredi Koster

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Mayoran, Petersilie, Pfeffer, Salz, Basilikum, Paprika

750 g Penne	Al dente kochen
3.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
3.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
2.0 kg Tomatensauce Napoli	beifügen
10 g Salz	würzen und verfeinern