

Penne al napoletana von Fredi Koster

Mengen für 40 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

| | |
|----------------------------|--|
| 3 kg Penne | Al dente kochen |
| 12 Stück Zwiebeln | Fein hacken |
| 12 Stück Knoblauchzehen | Pressen oder fein hacken |
| 1.2 dl Olivenöl | In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen |
| 8.0 kg Tomatensauce Napoli | beifügen |
| 40 g Salz | würzen und verfeinern |