



Penne al napoletana² von Fredi Koster

Mengen für 9 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

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