

## Penne Ferien im Park 2014 von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 10 Personen

Penne mit Tomatensauce und Mozzarella-Tomaten-Spiessen

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 1.0 dl Olivenöl           | erhitzen in Pfanne   |
| 2.0 Stück Zwiebeln        | kleine, gehackt, andünsten   |
| 30 g Tomatenpuree         | dazugeben  |
| 1.6 kg geschälte Tomaten  | inkl. Saft (Pelati) mitkochen  |
| 2.0 dl Bouillon (flüssig) | ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen                                    |
| 50 g Oregano              | frisch, ganz dazugeben und mitkochen, zudecken und ca.30 min. kochen               |
| 1.0 g Pfeffer             | gut würzen   |
| 2.0 Liter Wasser          | aufkochen  |
| 50 g Salz                 | Wasser salzen  |
| 1.0 kg Nudeln             | PENNE gut al dente kochen<br>Teigwaren und Sauce mischen (oder separat)            |
| 600 g Tomaten             | Cherry Tomaten im abwechsel mit Mozzarella auf Holzspiesse stecken, dazu servieren |
| 400 g Mozzarella          | Mozzarella an Würfel geschnitten   |
| 250 g Parmesan            | auf Pasta darüberstreuen   |

Penne