

# 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 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