

Penne mit schneller Sauce von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Penne	In Salzwasser al dente kochen, mit etwas Butter oder Öl beträufeln.
200 g Zwiebel	klein schneiden, in etwas Olivenöl anbraten
1.0 dl Olivenöl	
300 g Rüeblli	raffeln, andünsten
1.0 Stück Zucchini	klein schneiden, andünsten
1.0 kg Tomatensauce Napoli	Pelati!
2.0 Stück Bouillonwürfel	zugeben
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Paprika	
20 g Kräutermischung	
500 g Reibkäse	die Hälfte in die Sauce geben, die andere Hälfte zum Streuen bereitstellen.