

## **Penne mit schneller Sauce** von Nina Schmitter

Mengen für 12 Personen

1.2 kg Penne	In Salzwasser al dente kochen, mit etwas Butter oder Öl beträufeln.
240 g Zwiebel	klein schneiden, in etwas Olivenöl anbraten
1.2 dl Olivenöl	
360 g Rüeblli	raffeln, andünsten
1.2 Stück Zucchini	klein schneiden, andünsten
1.2 kg Tomatensauce Napoli	Pelati!
2.4 Stück Bouillonwürfel	zugeben
1.2 g Pfeffer	
1.2 g Paprika	
24 g Kräutermischung	
600 g Reibkäse	die Hälfte in die Sauce geben, die andere Hälfte zum Streuen bereitstellen.