

Penne mit Tomatensauce von marta ostertag

Mengen für 12 Personen

1.8 cl Olivenöl	
240 g Zwiebel	
3.6 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
6.0 g Tomatenmark	
6.0 g Kräutermischung	italienische
1.2 kg Tomatensauce Napoli	
6.0 g Pfeffer	und Salz, ev. wenig Zucker
1.2 kg Penne	
600 g Reibkäse	
180 g Rüeblli	
180 g Zucchini (g)	

Tomatensauce: Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung andämpfen. Tomaten begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. offen köcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Zum Auskühlen auf eine isolierende Unterlage auf den Kopf stellen.