Penne mit Tomatensauce von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

3 cl Olivenöl	
400 g Zwiebel	
6.0 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
10 g Tomatenmark	
10 g Kräutermischung	italienische
2.0 kg Tomatensauce Napoli	
10 g Pfeffer	und Salz, ev. wenig Zucker
2.0 kg Penne	
1.0 kg Reibkäse	
300 g Rüebli	
300 g Zucchetti (g)	

Tomatensauce: Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung andämpfen.Tomaten beigeben, 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.