Penne mit Tomatensauce von marta ostertag

Mengen für 80 Personen

1.2 dl Olivenöl	
1.6 kg Zwiebel	
24 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
40 g Tomatenmark	
40 g Kräutermischung	italienische
8.0 kg Tomatensauce Napoli	
40 g Pfeffer	und Salz, ev. wenig Zucker
8.0 kg Penne	
4 kg Reibkäse	
1.2 kg Rüebli	
1.2 kg 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.