Penne napoli mit gemüse von Nadja Mauerhofer

Mengen für 42 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Salz, Basilikum, Paprika, Petersilie, Mayoran, Pfeffer

5.04 kg Penne	Al dente kochen
12.6 Stück Zwiebeln	Fein hacken
12.6 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.26 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
7.35 kg Tomatensauce Napoli	beifügen
42 g Salz	würzen und verfeinern
8.4 Stück Pepperoni	
16.8 Stück Tomaten	
8.4 Stück Zucchetti	