Penne/Spaghetti an Rüeblisugo von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

2.0 EL Öl	
15 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
400 g Rüebli	
1.2 kg Tomatensauce Napoli	
1.0 g Pfeffer	und Salz
1.25 kg Pastateig	Penne
200 g Käsescheiben	zum Reiben
1.0 Bund Petersilie, frische	

Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen. Rüebli und Tomaten beigeben, würzen. Sugo zugedeckt bei mittlerer HItze ca. 12 Min. kochen. Spaghetti /Penne im Salzwasser al dente kochen. Teigwaren mit Sugo und Petersilie mischen, Käse darüberstreuen