

Penne/Spaghetti an Rüeblisugo von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

20 EL Öl	
150 g Knoblauchzehen	
4.0 kg Rüebl	
12 kg Tomatensauce Napoli	
10 g Pfeffer	und Salz
12.5 kg Pastateig	Penne
2 kg Käsescheiben	zum Reiben
10 Bund Petersilie, frische	

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