

Penne/Spaghetti an Rüeblisugo von marta ostertag

Mengen für 19 Personen

3.8 EL Öl	
28.5 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
760 g Rüebl	
2.28 kg Tomatensauce Napoli	
1.9 g Pfeffer	und Salz
2.375 kg Pastateig	Penne
380 g Käsescheiben	zum Reiben
1.9 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