

# Lagerkochbuch.ch



## Penne/Spaghetti an Rüeblisugo

von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

4.0 EL Öl

30 g Knoblauchzehen      3 g = 1 Stück

800 g Rüebli

2.4 kg Tomatensauce Napoli

2.0 g Pfeffer      und Salz

2.2 kg Pastateig      Penne

400 g Käsescheiben      zum Reiben

2.0 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