



Penne/Spaghetti an Rüebliisugo

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 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