

## Penne/Spaghetti an Rüeblisugo von marta ostertag

Mengen für 30 Personen

6.0 EL Öl	
45 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
1.2 kg Rüebl	
3.6 kg Tomatensauce Napoli	
3.0 g Pfeffer	und Salz
3.3 kg Pastateig	Penne
600 g Käsescheiben	zum Reiben
3.0 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