

Penne/Spaghetti an Rüeblisugo von marta ostertag

Mengen für 31 Personen

6.2 EL Öl	
46.5 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
1.24 kg Rüebl	
3.72 kg Tomatensauce Napoli	
3.1 g Pfeffer	und Salz
3.875 kg Pastateig	Penne
620 g Käsescheiben	zum Reiben
3.1 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