

Penne al napoletana von Fredi Koster

Mengen für 30 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Majoran, Pfeffer, Basilikum, Petersilie, Salz, Paprika

2.25 kg Penne	Al dente kochen
9.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
9.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
9.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
6.0 kg Tomatensauce Napoli	beifügen
30 g Salz	würzen und verfeinern