

# Penne Bolognese<sup>1</sup> von Fredi Koster

Mengen für 45 Personen

5.625 kg Penne	al dente kochen, abgießen
4.5 dl Olivenöl	In Pfanne erhitzen
5.625 kg Hackfleisch	Im heissen Öl das Gehackte anbraten. Dabei schon mit ordentlich Pfeffer und Salz würzen.
2.25 kg Zwiebeln	Wenn das Fleisch schön braun ist, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben.
22.5 Stück Knoblauchzehen	
5.625 kg Tomatensauce Napoli	Wenn die Zwiebeln schön glasig sind gibt man die Tomaten dazu und stampft sie schon klein, dass eine Sauce entsteht.
4.5 kg Reibkäse	