

Penne mit Tomate-Mascarpone Sauce von Gaht FB Nüt aah Vodr

Pfadi

Mengen für 21 Personen

Quelle: Eigen; (C) by Borka

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Salz, Paprika

| | |
|---------------------------|---|
| 2.1 dl Olivenöl | In Topf geben und Zwiebeln anschwitzen |
| 2.1 Stück Zwiebeln | Sehr klein schneiden und in Topf geben |
| 2.1 kg gehackte Tomaten | In Topf geben |
| 10.5 Stück Knoblauchzehen | Kleinschneiden und nach Tomaten in Topf geben |
| 10.5 g Zucker | Zugeben |
| 2.31 kg Penne | In siedendes Wasser geben sobald die Tomatensauce gemischt ist |
| 1.05 kg Mascarpone | In Topf geben sobald die Nudeln am kochen sind; unter Umrühren mit der Sauce vermischen |
| 2.1 cl Wasser | Nach Bedarf Wasser zur Sauce geben, falls sie zu sehr einkocht |

Die Sauce am Besten erst nach Zugabe des Mascarpone abschmecken, weil sich der Geschmack noch ändert.

Den "Chögen" Teilnehmern vor dem essen sagen, es sei Rahm drin (anstatt dass man Mascarpone sagt).

Nach dem Essen die Saucenpfanne möglichst bald einweichen