

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

Pfadi

Mengen für 27 Personen

Quelle: Eigen; (C) by Borka

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz, Ital. Kräutermischung, Paprika

2.7 dl Olivenöl	In Topf geben und Zwiebeln anschwitzen
2.7 Stück Zwiebeln	Sehr klein schneiden und in Topf geben
2.7 kg gehackte Tomaten	In Topf geben
13.5 Stück Knoblauchzehen	Kleinschneiden und nach Tomaten in Topf geben
13.5 g Zucker	Zugeben
2.97 kg Penne	In siedendes Wasser geben sobald die Tomatensauce gemischt ist
1.35 kg Mascarpone	In Topf geben sobald die Nudeln am kochen sind; unter Umrühren mit der Sauce vermischen
2.7 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