

# Penne mit Tomatensauce

von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 3 cl Olivenöl              |                            |
| 400 g Zwiebel              |                            |
| 5.4 g Knoblauchzehen       |                            |
| 10 g Tomatenmark           |                            |
| 10 g Kräutermischung       | italienische               |
| 2.0 kg Tomatensauce Napoli |                            |
| 10 g Pfeffer               | und Salz, ev. wenig Zucker |
| 2.0 kg Penne               |                            |
| 1.0 kg Reibkäse            |                            |
| 300 g Rüeblli              |                            |
| 300 g Zucchini (g)         |                            |

Tomatensauce: Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung andämpfen. Tomaten begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. offen köcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Zum Auskühlen auf eine isolierende Unterlage auf den Kopf stellen.