

Penne mit Tomatensauce

von marta ostertag

Mengen für 60 Personen

9 cl Olivenöl	
1.2 kg Zwiebel	
18 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
30 g Tomatenmark	
30 g Kräutermischung	italienische
6.0 kg Tomatensauce Napoli	
30 g Pfeffer	und Salz, ev. wenig Zucker
6.0 kg Penne	
3 kg Reibkäse	
900 g Rüeblli	
900 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.