

Penne mit Tomatensauce und Mozzarella-Tomaten Spiess

von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 10 Personen

Penne mit Tomatensauce und Mozzarella-Tomaten Spiess

1.0 dl Olivenöl	erhitzen in Pfanne
2.0 Stück Zwiebeln	klein gehackt andünsten
30 g Tomatenpuree	dazugeben
1.6 kg geschälte Tomaten	inkl. Saft (Pelati) mit kochen
2.0 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
50 g Oregano	frisch, ganzer Bund dazugeben und mit kochen, zudecken und ca. min. köcheln
2.0 Liter Wasser	aufkochen
50 g Salz	Wasser salzen
1.5 kg Nudeln	PENNE gut al dente kochen Teigwaren und Sauce mischen (oder separat)
600 g Tomaten	Cherry Tomaten im abwechsel mit Mozzarella auf Holzspiesse stecken, dazu servieren
400 g Mozzarella	Mozzarella in grosse Würfel geschnitten
100 g Parmesan	dazu servieren