

Penne mit Tomatensauce und Mozzarella-Tomaten Spiess

von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 27 Personen

Penne mit Tomatensauce und Mozzarella-Tomaten Spiess

2.7 dl Olivenöl	erhitzen in Pfanne
5.4 Stück Zwiebeln	klein gehackt andünsten
81 g Tomatenpuree	dazugeben
4.32 kg geschälte Tomaten	inkl. Saft (Pelati) mit kochen
5.4 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
135 g Oregano	frisch, ganzer Bund dazugeben und mit kochen, zudecken und ca. min. köcheln
5.4 Liter Wasser	aufkochen
135 g Salz	Wasser salzen
4.05 kg Nudeln	PENNE gut al dente kochen Teigwaren und Sauce mischen (oder separat)
1.62 kg Tomaten	Cherry Tomaten im abwechsel mit Mozzarella auf Holzspiesse stecken, dazu servieren
1.08 kg Mozzarella	Mozzarella in grosse Würfel geschnitten
270 g Parmesan	dazu servieren