

Penne/Spaghetti an Rüeblisugo von marta ostertag

Mengen für 25 Personen

5.0 EL Öl	
37.5 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
1.0 kg Rüebl	
3.0 kg Tomatensauce Napoli	
2.5 g Pfeffer	und Salz
3.125 kg Pastateig	Penne
500 g Käsescheiben	zum Reiben
2.5 Bund Petersilie, frische	

Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen. Rüebl und Tomaten begeben, würzen. Sugo zugedeckt bei mittlerer Hltze ca. 12 Min. kochen. Spaghetti /Penne im Salzwasser al dente kochen. Teigwaren mit Sugo und Petersilie mischen, Käse darüberstreuen