



Mezze Penne auf Tomatensugo

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2 kg	Mezze Penne	1 kg	Parmesan
1 Dose	Schältomaten	400 g	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen	100 g	Tomatenmark
150 ml	Olivenöl	1 Bund	Basilikum
	Salz, Pfeffer		Zucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben, am Topfboden verteilen.
2. Schältomaten, Zucker, Salz, Pfeffer und Basilikum hinzugeben.
3. In regelmäßigen Abständen rühren und 2 Stunden auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
4. Mezze Penne in gesalzenem Wasser nach Packungsvorgabe kochen.
5. Nudeln mit dem Tomatensugo in einem tiefen Pastateller anrichten und Parmesan darüber reiben.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen

Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Mezze Penne auf Tomatensugo

Stand 10.08.2022