



# Spaghetti Cinque Pi PFILA24

von Patrick Niederberger

Mengen für 20 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201612\\_02/penne-cinque-pi/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201612_02/penne-cinque-pi/)

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Petersilie

---

2.6 kg Spaghetti

---

2.4 Liter Halbrahm

---

400 g Tomatenpuree

---

600 g Reibkäse

---

200 g Peterli

1. Alle Zutaten bereitstellen. Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.
2. Rahm aufkochen. Tomatenpüree und Sbrinz dazurühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.
3. Peterli daruntermischen, würzen.
- 4.. Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren.