

5 Pi (Penne Cinque Pi) Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 23 Personen

Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

| | |
|-------------------------------|---|
| 2.3 kg Penne | Im Salzwasser kochen und abschütten. Die Penne in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen, durch ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. |
| 46 g Pfeffer | |
| 2.3 Liter Halbrahm | Nun den Rahm zusammen mit dem gepressten Knoblauch in einen Topf geben, aufkochen lassen und danach die Hitze reduzieren. Anschliessend den Parmesan und das Tomatenpüree sowie Pfeffer und Salz zum Rahm hinzufügen und ca. 2 Minuten köcheln lassen - dabei ab und zu umrühren und anschliessend mit der Pasta vermengen. (Rahm, und Tomatenpüree erwärmen, gut rühren, Käse begeben, würzen) |
| 690 g Reibkäse | Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben |
| 259 g Tomatenmark | |
| 5.75 Bund Petersilie, frische | Kurz vor dem Servieren die fertige Penne alle cinque Pi mit Peterli und geriebenem Parmesan verfeinern. 1 Bund entspricht ca. 50–70 g |
| 230 g Reibkäse | Kurz vor dem Servieren die fertige Penne alle cinque Pi mit Peterli und geriebenem Parmesan verfeinern. |