

## 5 Pi (Penne Cinque Pi) Rigi 2021 von Thomas Andermatt

Mengen für 27 Personen

Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.7 kg Penne                 | Im Salzwasser kochen und abschütten.<br>Die Penne in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen, durch ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken (sie kleben weniger).                                                                                                                                                                                    |
| 54 g Pfeffer                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.7 Liter Halbrahm           | Nun den Rahm zusammen mit dem gepressten Knoblauch in einen Topf geben, aufkochen lassen und danach die Hitze reduzieren.<br>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.<br>(Rahm, und Tomatenpuree erwärmen, gut rühren, Käse begeben, würzen) |
| 810 g Reibkäse               | Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 304 g Tomatenmark            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.7 Bund Petersilie, frische | Kurz vor dem Servieren die fertige Penne alle cinque Pi mit Peterli und geriebenem Parmesan verfeinern.<br>1 Bund entspricht ca. 50–70 g                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 270 g Reibkäse               | Kurz vor dem Servieren die fertige Penne alle cinque Pi mit Peterli und geriebenem Parmesan verfeinern.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |