5 Pi (Penne Cinque Pi) Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 20 Personen

Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

2.0 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 (sie kleben weniger).
40 g Pfeffer	
2.0 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 Tomatenpuree erwärmen, gut rühren, Käse beigeben, würzen)
600 g Reibkäse	Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben
225 g Tomatenmark	
2.0 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
200 g Reibkäse	Kurz vor dem Servieren die fertige Penne alle cinque Pi mit Peterli und geriebenem Parmesan verfeinern.