



Cinque Pi

von Fabian Aregger

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Penne	Im Salzwasser kochen und abschütten
10 Stück Knoblauchzehen	schälen/pressen
1.1 Liter Halbrahm	Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
200 g Tomatenpüree	
20 g Pfeffer	
10 g Salz	
500 g Parmesan	Käse und Peterli darunterrühren, ca. 5 Min. weiterköcheln. Penne begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.
50 g Peterli	