

Cinque Pi von Lukas Willi

Mengen für 10 Personen

Gesamtdauer ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

20 g Pfeffer	
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
1.0 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 Tomatenpüree erwärmen, gut rühren, Käse begeben, würzen)
300 g Reibkäse	Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben
113 g Tomatenmark	
2.5 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
100 g Reibkäse	Kurz vor dem Servieren die fertige Penne alle cinque Pi mit Peterli und geriebenem Parmesan verfeinern.