

Cinque Pi von Fabian Kupper

Mengen für 10 Personen

Achtung Gerechnet nur für 1/2 Personen. Für Spaghetiplusch mit 3 Saucen.

Quelle: Rezept Swiss milk

5 dl Halbrahm	
120 g Tomatenpuree	
35 g Reibkäse	
1.0 Bund Petersilie, frische	Achtung braucht nicht soviel
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Pfeffer	
1.0 Prise Salz	

Alle Zutaten bereitstellen. Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Rahm aufkochen. Tomatenpüree und Sbrinz dazurühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.

Petersilie daruntermischen, würzen.

Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren.