

## Cinque Pi von Linda Mauchle

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossy

5.0 dl Vollrahm	
5.0 dl Halbrahm	Rahm und Saucen-Halbrahm mit 5dl (pro 10 Pers.) Kochwasser in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, würzen Hitze reduzieren, ca. 3 min köcheln
1.25 TL Salz	
7.0 g Pfeffer	
140 g Tomatenpuree	
100 g Parmesan	Tomatenpüree und Käse in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. weiterköcheln.
2.5 Bund Petersilie, frische	Petersilie fein schneiden und in die Sauce geben