

Cinque Pi von Maribu

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz

7.5 dl Halbrahm	
90 g Tomatenpuree	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
6.5 g Salz	
5.0 g Pfeffer	
125 g Parmesan	gerieben
1.0 Bund Petersilie, frische	glattblättrig, fein geschnitten
125 g Cherry-Tomaten	geviertelt
200 g Parmesan	zum Anreichern

Sauce:

Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Käse und Petersilie darunterühren, Tomaten begeben, ca. 5 Min. weiterköcheln.