

Cinque Pi von Maribu

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz

1.5 Liter Halbrahm	
180 g Tomatenpuree	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
13 g Salz	
10 g Pfeffer	
250 g Parmesan	gerieben
2.0 Bund Petersilie, frische	glattblättrig, fein geschnitten
250 g Cherry-Tomaten	geviertelt
400 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.