Pasta Tricolore von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Penne	
150 g Pesto	PESTO: aus dem Glas
2.0 Stück Zwiebeln	TOMATENSAUCE: fein hacken
1.0 dl Olivenöl	
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken
100 g Tomatenpuree	Zwiebeln, Öl, Knoblauchzehen und Tomatenpüree dünsten
5.0 EL Mehl	
1.0 dl Rotwein	ablöschen
800 g Tomaten	dazugeben und bis zum bitteren Ende köcheln lassen
2.0 Bund Petersilie, frische	PESTO: fein hacken
1.0 Liter Vollrahm	aufkochen
100 g Tomatenpuree	Tomatenpüree, Petersilie, Pepper und Parmesano dazugeben
150 g Parmesan	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*