

# Pastaplausch mit 5P und Pesto

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Penne	kochen
100 g Basilikum	frischer Basilikum
	Pesto selber machen: Basilikum gründlich waschen, in der Salatschleuder trocken schleudern. Grob hacken, mit Knoblauch, Mandelstiften/Pinienkernen, Sbrinz, Öl und Salz fein pürieren.
50 g Pinienkerne	
50 g Reibkäse	Sbrinz AOP
1.5 dl Rapsöl	1.5 dl
7.5 dl laktosefreier Rahm	LAKTOSEFREI
	für 5P: 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. Penne begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.
125 g Tomatenpüree	
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
500 g Parmesan	Sauce plus zum Bestreuen
5.0 g Peterli	frischer Peterli
1.0 g Muskatnuss	wenig begeben
1.0 g Salz	zum würzen
1.0 g Pfeffer	zum würzen