

Pastaplausch Trio von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

2 Teile Pesto und je 4 Teile Cinque Pi/Tomatensauce

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/CHDO201612_02/penne-cinque-pi/
https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2023_SUGR_08/tomatensauce/

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Basilikum, Oregano, Thymian

Ausrüstung: Knoblauchpresse

800 g Spaghetti	
150 g Pesto	Fertigpesto
120 g Zwiebel	Tomatensauce
* 3 g Knoblauchzehen	Tomatensauce
400 g gehackte Tomaten	Tomatensauce
2.0 g Zucker	Tomatensauce 1/4 TL
1.25 TL Salz	Dazu Pfeffer, Peterli, Oregano, Basilikum und Thymian
4.0 dl Halbrahm	Cinque Pi
40 g Tomatenpuree	Cinque Pi ca. 4 EL
60 g Reibkäse	Cinque Pi Sbrinz
* 15 g Petersilie, frische	
1.0 g Muskatnuss	Cinque Pi 1 Prise + Salz, Pfeffer
150 g Reibkäse	Topping

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