Penne Cinque Pi von Maribu

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer, Salz

875 g Penne	in siedendes Salzwasser geben
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

Pasta:
Penne im Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Sauce:
Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Käse und Petersilie darunterrühren, Tomaten beigeben, ca. 5 Min. weiterköcheln. Penne beigeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.