



Penne cinque Pi

von Becca Lager

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Penne	in Salzwasser kochen, abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
1.0 Liter Vollrahm	aufkochen
142 g Tomatenpuree	darunter rühren
80 g Peterli	
5.0 g Pfeffer	würzen
150 g Parmesan	darunter rühren Nun die Sauce zu den Penne giessen, alles gut vermischen