Penne Cinque Pi von Rea Eugster

Mengen für 10 Personen
Gesamtdauer ca. 30 Minuten
Zubereitung: ca. 15 Minuten
Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

1.0 kg Penne	Im Salzwasser Kochen und Abschütten. Die Penne in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen, durch ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
20 g Pfeffer	
* 3 g Knoblauchzehen	ja so presse ig
1.0 Liter Halbrahm	Nun den Rahm zusammen mit dem gepressten Knoblauch in einen Topf geben, aufkochen lassen und danach die Hitze reduzieren. Anschliessend den Parmesan und das Tomatenpüree sowie Pfeffer und Salz zum Rahm hinzufügen und ca. 2 Minuten köcheln lassen - dabei ab und zu umrühren und anschliessend mit der Pasta vermengen. (Rahm, und Tomatenpuree erwärmen, gut rühren, Käse beigeben, würzen)
300 g Reibkäse	Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben
113 g Tomatenmark	
100 g Reibkäse	Kurz vor dem Servieren die fertige Penne alle cinque Pi mit Peterli und geriebenem Parmesan verfeinern.

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