Penne Cinque Pi (Feuerverbot Alternative)von Spaghetti auf Feuer Cevi StäHo

von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

10 Liter Wasser	
40 g Salz	
1.25 kg Spaghetti	Die Spaghetti gemäss Verpackungsangabe im Salzwasser kochen.
120 g Speckwürfeli	Speckwürfeli separat anbraten
1.5 cl Öl	in Pfanne geben 1EL=1.5cl
50 g Zwiebel	1Zwiebel=50g Zwiebelwürfeli anbraten
100 g Tomatenpuree	zu Zwiebeln geben
5 dl Vollrahm	mit Rahm ablöschen, Pfanne von der Platte nehmen
300 g Reibkäse	ca hälfte Käse dazu geben, untermischen, ca 2Min auf schwacher Hitze weiter köcheln Restlichen Käse dazu servieren
3.0 g Peterli	getrocknet, Menge nach Bedarf
1.0 g Pfeffer	würzen
0.5 g Muskatnuss	wenig Spaghetti und Sauce mischen, anrichten

Bei Vegis in der Gruppe, Speckwürfeli separat anbraten

Generell: Etwas Reibkäse auf die Seite stellen zum garnieren!