

Penne Cinque Pi



Zutaten

für 2 Personen

250g Teigwaren, z.B.
Penne
2 dl Halbrahm
2 EL Tomatenpüree
2 EL Parmesan gerieben
1 EL glattblättrige Petersilie,
gehackt
1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

Alle Zutaten bereitstellen.

Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Rahm aufkochen. Tomatenpüree und Sbrinz dazu rühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.

Petersilie daruntermischen, würzen.

Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren.

Mein Tipp

Der Name «Cinque P» (zu Deutsch «fünf Ps») spielt auf die fünf Saucenzutaten an, die im Italienischen alle mit dem Buchstaben P beginnen: panna (Rahm), pomodori (Tomaten), parmigiano (Parmesan), prezzemolo (Petersilie), pepe (Pfeffer).