



Cinque Pi von Karin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie

200 g Parmesan	Die Petersilie fein hacken. Den Käse raffeln.
1.25 kg Penne	Die Teigwaren in Salzwasser al dente garen.
1.0 Liter Halbrahm	
200 g Tomatenpuree	Gleichzeitig in einer Pfanne den Rahm auf kleinem Feuer 5 Minuten etwas einkochen lassen. Dann Petersilie und Tomatenpüree dazugeben und gut verrühren. Mit Parmesan und Pfeffer würzen.
10 g Eisbergsalat	
1.0 kg Mais	