

## Pasta-Plausch von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 10 Personen

3.0 kg Nudeln	Wasser aufkochen, mit etwas Salz würzen und dann die Spaghetti kochen.
500 g Pesto	kalt servieren
100 g Zwiebel	Klein schneiden und in der Bratpfanne anbraten.
200 g Rüebli	Klein hacken und mit den angeschwitzten Zwiebeln in die Bratpfanne geben.
2.0 Stück Zucchini	Ebenfalls mit den Rüben und Zwiebeln in die Bratpfanne.
500 g Tomatensauce Napoli	In die Bratpfanne mit Zwiebeln, Karotten und Zucchini geben. Würzen mit Bouillon, Salz und Pfeffer.
200 g Tomatenpüree	In der Pfanne anbraten.
1.0 Liter Rahm	Über das angewärmte Tomatenpüree giessen und einkochen lassen.
1.0 Bund Petersilie, frische	Klein schneiden und in die Cinque Pi geben.
250 g Parmesan	In die Cinque Pi geben.
1.0 kg Parmesan	Servieren zum drüber Streuen