

Penne Cinque Pi von Maribu

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz

3.5 kg Penne	in siedendes Salzwasser geben
3 Liter Halbrahm	
360 g Tomatenpuree	
10 Stück Knoblauchzehen	
26 g Salz	
20 g Pfeffer	
500 g Parmesan	gerieben
4.0 Bund Petersilie, frische	glattblättrig, fein geschnitten
500 g Cherry-Tomaten	geviertelt
800 g Parmesan	zum Anreichern

Pasta:

Penne im Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Sauce:

Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Käse und Petersilie darunterühren, Tomaten begeben, ca. 5 Min. weiterköcheln. Penne begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.