

# Pasta «Cinque Pi»

Für 4 Personen

## Zutaten

- 400-500 g Teigwaren
- 4 dl Vollrahm
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 Esslöffel geriebener Parmesan
- 3 Esslöffel Tomatenpüree
- Pfeffer
- Salz
- 1 Messerspitze Muskatnuss

## Zubereitung

1. Je nach Kochdauer der Teigwaren Salzwasser aufsetzen und Teigwaren in heisses Wasser geben
2. Den Rahm in der Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen
3. Die restlichen Zutaten begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2 Minuten weiterköcheln lassen
4. Teigwaren abtropfen, mit Sauce vermischen und sofort servieren

## Tipps & Tricks

*Wieso «Cinque Pi»?*

Der Name ergibt sich aus den italienischen Namen der Hauptzutaten Panna (Rahm), Pomodori (Tomaten), Pepe (Pfeffer), Prezemolo (Petersilie) und Parmigiano (Parmesan).

*Vorbereitungszeit:*

Lässt sich sehr schnell und mit extrem wenig Aufwand zubereiten. Aber Achtung: Schön fleissig rühren, damit die Sauce nicht anbrennt!

*Spaghetti Tricolore:*

Mit den Saucen «Rahmspinat/Pfefferkäse» (grün), «Mascarpone/Gorgonzola» (weiss) und «Cinque Pi» (rot) lässt sich schnell und einfach ein kleiner Pasta-Themenabend in den italienischen Nationalfarben realisieren. Die drei Saucen passen auf demselben Teller nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich ausgezeichnet zueinander.