



Vorspeise oder Hauptgang

## Pasta cinque «P»

Der Name des Rezepts steht für: Panna, Prezzemolo, Parmiggiano, Pomodoro und Pepe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Pasta (nach Ihrer Wahl)  
4 dl Rahm  
1 Bund Petersilie (glatte)  
125 gr Parmesan (gerieben)  
4 EL Tomatenpueree  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Grosse Kasserolle	Wasser für Pasta aufsetzen.
Teller	vorwärmen
Petersilie, Parmesan	Petersilie waschen und hacken. Parmesan raffeln, falls am Stueck.
Pasta	Die Teigwaren ins gesalzene, kochende Wasser geben und «al dente» kochen.
Rahm	Rahm in Pfanne geben und auf kleiner Flamme fuenf Minuten köcheln
Petersilie gehackt, Tomatenpüree Parmesan	Petersilie und Tomatenpüree in den Rahm geben. Umrühren. Parmesan dazugeben. Umrühren. Mit frischem Pfeffer kräftig wuerzen. (Salz braucht es nicht - der Parmesan ist wuerzig genug.)
Pasta, Sauce	Die Pasta unter die Sauce mischen und sofort – auf vorgewärmten Tellern – servieren.