



25 MIN.



EINSTEIGER



VEGETARISCH

Pennette alle cinque P

ITALIENISCHER SAUCEN-KLASSIKER, DESSEN GEHEIMNIS FÜNF ZUTATEN SIND:
TOMATEN, RAHM, PETERSILIE, PFEFFER UND PARMESAN. PASST ZU PASTA JEDER
ART.

Für Personen

ZUTATEN

3 dl	Tomatensauce, z. B. mit Basilikum
2 dl	Vollrahm
	Pfeffer aus der Mühle
400 g	Pennette
	Salz
1 Bund	Petersilie
50 g	Grana Padano am Stück
2 EL	Oliveöl

Redaktion: Margaretha Junker

Fotos: Ruth Küng

Zubereitung

①

Tomatensauce in eine weite Pfanne geben und 5 Minuten einkochen lassen. Rahm dazugeben und mitkochen, bis die Sauce sämig bindet. Mit Pfeffer abschmecken.

②

Pennette in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abgiessen, abtropfen lassen und zur Sauce geben. Petersilie hacken. Die Hälfte vom Käse fein dazureiben. Alles zur Pasta geben, gut mischen. Olivenöl darüberträufeln. Restlichen Käse dazuservieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 25 Min.