

Farfalle alle cinque Pi

1 Portion frische Farfalle

Salzwasser, siedend

4 dl Rahm oder Halbrahm

3 EL Tomatenpüree

½ Bund glattblättrige Petersilie,
fein gehackt

3 EL Parmesan, gerieben

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1 Messerspitze Muskat

Parmesan, gerieben

1. Teigwaren al dente kochen, abtropfen.
2. Rahm in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.
3. Tomatenpüree und alle Zutaten bis und mit Muskat begeben, mischen, ca. 2 Min. mitköcheln, würzen. Sauce mit den heissen Farfalle mischen, Parmesan dazu servieren.

Hinweis: «Cinque P» bezieht sich auf die 5 wichtigsten Zutaten der Sauce: panna, purea di pomodoro, prezzemolo, parmigiano, pepe (Rahm, Tomatenpüree, Petersilie, Parmesan, Pfeffer).

