

Pasta Cinque Pi



Für 4 Personen
Dauer: 15 min.

Zutaten

- 400 g Pasta nach Wahl (z.B. Penne)
- 500 ml Rahm
- 4 EL Tomatenmark
- 3/4 Bund Petersilie
- 100 g Parmesan gerieben
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Wasser in einem Topf aufkochen, salzen und Pasta darin nach Packungsanweisung garen
2. In der Zwischenzeit Sahne und Tomatenmark mit dem Schneebesen in einem weiteren Topf verrühren und aufkochen, ca. 5 min. schwach köcheln lassen
3. Petersilie hacken
4. Parmesan zur Sauce geben, einrühren und warten, bis die Sauce einheitlich ist und keine Parmesanklumpen oder -stücke mehr vorhanden sind
5. Petersilie dazugeben, mit Pfeffer würzen und mit Salz abschmecken
6. Pasta in ein Löcherbecken abgiessen, zurück in den Topf geben und die Sauce dazugießen, mischen