

Maccheroni «alle cinque Pi»

400 - 500 g Teigwaren, z.B. Maccheroni

«al dente» kochen, abtropfen lassen

Sauce «alle cinque Pi»

[ausgesprochen:
«soos alle tschinggwe pi»]

4 dl Rahm oder Halbrahm

aufkochen, Hitze reduzieren, 10
Minuten leicht «köcheln» lassen

0.5 Bund Petersilie, gehackt

3 Esslöffel Parmesan, gerieben

3 Esslöffel Tomatenpüree

Pfeffer aus der Mühle

wenig Salz

1 Messerspitze Muskat

begeben, 2 Minuten «köcheln», mit den
Teigwaren mischen

Parmesan, gerieben

dazu servieren

«**cinque Pi**» bezieht sich auf die 5 wichtigsten Zutaten der Sauce:

panna, **p**rezzemolo, **p**armigiano, pura di **p**omodoro e **p**epe (Rahm, Petersilie, Parmesan, Tomatenpüree, Pfeffer). Der Buchstabe P wird im Italienischen ausgesprochen als «Pi».

Das Rezept gilt für 4 Personen als Hauptgericht. Als Vorspeise für 4 Personen nimmt man die Hälfte der angegebenen Zutaten,

aus «Betty Bossi» - 0802 Imü