



# Penne Cinque Pi

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

250g Teigwaren, z.B. Penne  
2 dl Halbrahm  
2 EL Tomatenpüree  
2 EL Parmesan gerieben  
1 EL glattblättrige Petersilie, gehackt  
1 Prise Muskatnuss  
Salz, Pfeffer



## Und so wird's gemacht

Alle Zutaten bereitstellen.

Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Rahm aufkochen. Tomatenpüree und Sbrinz dazurühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.

Petersilie daruntermischen, würzen.

Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren.

Tipp: Der Name «Cinque P» (zu Deutsch «fünf Ps») spielt auf die fünf Saucenzutaten an, die im Italienischen alle mit dem Buchstaben P beginnen: panna (Rahm), pomodori (Tomaten), parmigiano (Parmesan), prezzemolo (Petersilie), pepe (Pfeffer).

 Meine Notizen