

## Farfalle alle cinque Pi

---

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

---

**500 g Teigwaren**  
(z. B. Farfalle)

**Salzwasser**, siedend

---

**4 dl Vollrahm**

**3 EL Tomatenpüree**

**½ Bund glattblättrige Petersilie**, fein geschnitten

**3 EL geriebener Parmesan**

**1 Msp. Muskatnuss**

**½ TL Salz**

---

**wenig Pfeffer**

---

1. Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abtropfen, zugedeckt beiseite stellen.
2. Rahm in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Tomatenpüree, Petersilie und Käse daruntermischen, ca. 2 Min. weiterköcheln, würzen. Sauce mit den Teigwaren mischen.

**Hinweis:** «Alle cinque Pi» bezieht sich auf die fünf Zutaten der Sauce: panna (Rahm), pepe (Pfeffer), purea di pomodoro (Tomatenpüree), prezzemolo (Petersilie) und parmigiano (Parmesan).

**Portion:** 813 kcal, F 40g, Kh 92g, E 22g



Vegetarisches Rezept