

## "Cinque P" Pasta Sauce

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 4dl Kochrahm (z.B. Rama)
- 3 volle Esslöffel Tomatenpüree aus der Tube
- 6...8 Cherrytomaten
- 3 Esslöffel geriebener Parmesankäse
- 1 Hand voll Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Petersilie und Knoblauch klein hacken.
- Cherrytomaten waschen und halbieren.

### Zubereitung:

- Den Rahm in einer Pfanne etwas köcheln lassen.
- Dann Tomatenpüree, Cherrytomaten, Petersilie, Knoblauch und Pfeffer unterrühren.
- Ca. 5 Minuten köcheln. Ev noch mit etwas Milch verdünnen.
- Vor dem Servieren den Käse untermischen und ggf. etwas Salz.

### Tipp:

- Die Sauce in einer Schüssel zu den Spaghettis servieren oder schon vor dem Servieren unter die Pasta rühren.
- Cinque P = fünf P. = Panna, Pomodoro, Prezzemolo, Parmigiano, Pepe = Rahm, Tomaten, Petersilie, Parmesankäse, Pfeffer.

