Penne Cinque P



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | kg | Penne | Salzwasser aufkochen und Penne al dente kochen. |
| 2.5 | l | Halbrahm |  |
| 250 | g | Tomatenpüree |  |
| 400 | g | Reibkäse | Rahm aufkochen. Tomatenpüree und Reibkäse unterrühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist. |
| 2 | Bund | Petersilie, gehackt |  |
| 6 | Prisen | Muskatnuss |  |
|  |  | Salz und Pfeffer | Petersilie daruntermischen, würzen.  Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren. |
|  |  |  | |
| Variante | | * Laktosefreie Milchprodukte und harten Käse benutzen | |