



## Penne e Pollo alle cinque Pi - Penne alle sette Pi

Cinque Pi, die klassische italienische Pastasauce mit den 5 Zutaten, die mit einem "P" beginnen: Panna, Pomodoro, Prezzemolo, Parmigiano und Pepe. Da kommen noch zwei "P's" dazu: Pollo und Peperoncino. Und um es noch etwas komplizierter (und köstlicher) zu machen, kommt das Huhn in zweierlei Formen dazu: Hühnerhälse, die der Sauce guten und kräftigen Hühnergeschmack geben, aber kaum Fleisch liefern und ein ausgebeinter Pouletschenkel, der das fleischliche Manko der Hälse wett macht. Es braucht Zeit, um aus den Hühnerhälsen einen gut Sud zu gewinnen. Danach geht es schnell: Vollrahm, Passata, Peperoncino und Petersilie werden im Hühnersud aufgekocht, zum Schluss kommt Käse und Pfeffer dazu und die Penne werden mit der sämigen Sauce vermischt.

Die delikate Pasta wird mit einem am Stück gebratenen und tranchierten Pouletsteak belegt. Eine Pouletbrust wäre auch geeignet, wobei das Schenkelfleisch deutlich saftiger ist.

### Zutaten (pro Portion)

70g	Penne rigate
4	Hühnerhälse
1	Pouletsteak (ausgebeinter Pouletschenkel)
1/2	handvoll italienische Petersilie
2-3cm	Peperoncino
5cl	Vollrahm
1-2El	Passata di Pomodoro
20g	Parmesan gerieben
	Paprika oder Rauchpaprika mild
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

## Zubereitung

Hühnerhäse in Olivenöl ca. 15 Minuten beidseitig braten. 2dl Wasser dazugießen, mit 2 Prisen Salz würzen und langsam auf einen Viertel einkochen lassen.

Penne in Salzwasser gar kochen.

Hühnerhäse aus dem Sud nehmen und das spärliche Fleisch mit einer Gabel abzupfen. Peperoncino von den sehr scharfen Kernen befreien, die Schote zu kleinen Würfelchen schneiden. Petersilie eher grob hacken. Alles zusammen mit der Passata und dem Sauerrahm aufkochen. Parmesan unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Temperatur zurückstellen. Penne abgießen, zur Sauce geben und vermischen, etwas ziehen lassen.

Pouletsteak beiseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 3 Minuten bei guter Hitze braten.

Penne anrichten, Pouletsteak tranchieren und auf die Penne legen.







