



## Spaghetti alle cinque Pi

Einfache, schnelle Küche mit 5 Zutaten: Panna, Pomodoro, Prezzemolo, Pepe, Parmigiano. 5 mal das "P"! Die Zutaten sind nicht einfach zufällig gewählt, diese Pastasauce ist zwar von einer etwas eigenartiger Farbe, so ein hellroter Ton, aber sie schmeckt ausgezeichnet. Sie passt gut zu dickeren Teigwaren: Fettuccine oder Spaghettoni (Barilla No. 7).

### Zutaten (2 Portionen)

200g Spaghetti (Barilla No. 7)  
1dl Vollrahm  
1El Tomatenpüree  
20g Parmesan gerieben  
1/2 Bund Petersilie  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser kochen.

Derzeit Rahm aufkochen, Tomatenpüree zugeben und gut verrühren. Die Sauce soll nun nur leicht köcheln. Parmesan unterrühren, Petersilie zugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Sollte die Sauce zu dick werden, einfach etwas vom Spaghettwasser zugeben.

Die "al dente" gegarten Spaghetti abschütten und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Beim Anrichten mit etwas Petersilie garnieren.



