



## Cinque Pi Rezept à là Pfadi Rymenzburg

---

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Teigwaren nach Wahl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblizehen
- 5 dl Rahm
- 1 Packung Reibkäse
- ½ Tube Tomatenpüree
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- wenig Muskatnuss und Paprika
- wenig Olivenöl

Vorgehen:

Wasser zum Kochen bringen; Salz für die Teigwaren ins Wasser beifügen und diese dann al dente kochen. Fertige Teigwaren abgiessen.

Zwiebeln und Knoblizehen fein hacken und mit Olivenöl glasig anbraten. Mit Rahm ablöschen und Käse, Tomatenpüree, fein gehackte Peterli und Gewürze hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen. Sauce nach belieben abschmecken und zu den Teigwaren hinzugeben. En Guete! ☺