

Penne an pikantem Tomatenrahm

<i>Kategorie</i>	<i>Pastagerichte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>mediterran</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>15 Minuten</i>

Sehr schnell und einfach zuzubereiten. Als Ergänzung passt ein knackiger Salat mit einer Spur Knoblauch sehr gut.



Mise en place

*5 Liter Wasser
2 EL Salz
500 g Penne*

*7 dl Vollrahm oder
4 dl Vollrahm und
3 dl Halbrahm*

*120 g Tomatenpüree
8 Mokkalöffel Milerb-Chili
4 Mokkalöffel Milerb-Italienmix*

eventuell frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung

einrühren und zum Kochen bringen, Penne dazugeben.

bei Mittelhitze erwärmen.

*Alles zum Rahm geben und mit dem Schwingbesen aufschlagen. Kurz aufkochen, dann vom Feuer nehmen.
Die Penne abgiessen und sofort in einer vorgewärmten Schüssel mit der Sauce mischen.*

darüberstreuen.