



CINQUE PI

ZUTATEN

- ½ Bund** Peterli
- 50 g** Parmesan
- 250 g** Mascarpone
- 150 g** Rahm
- 100 g** Tomatenpüree
- Etwas** Salz, Pfeffer
- Wenig** Muskat

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 pulverisieren und umfüllen
2. Peterli von oben ins laufende Messer (Stufe 6) fallen lassen
3. Schmetterling einsetzen
4. Mascarpone, Rahm, Tomatenpüree, Salz, Pfeffer und Muskat begeben und 10 Min. / Stufe 2 / 90° umrühren
5. In dieser Zeit Penne, Maccaroni oder Spaghetti al dente kochen
6. Sauce abschmecken, und mit Parmesan servieren