

Pasta mit Tomaten und Rahm

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

SAUCE

5 dl Vollrahm

300 g Cherrytomaten, halbiert

Salz, Pfeffer

400 g Penne oder andere Pasta

50 g Sbrinz AOP, gerieben

½ Bund Basilikum, grob geschnitten

Pfeffer



© le menu

Zubereitung

SAUCE Rahm auf die Hälfte einkochen. Tomaten dazugeben, aufkochen, würzen.

PENNE in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Mit der Sauce, dem Sbrinz und dem Basilikum mischen. Vor dem Servieren mit Pfeffer bestreuen.

Tipp Für eine flüssigere Sauce, diese mit wenig Pastawasser verdünnen.

www.lemenu.ch

