

Drelli quattro Pi mit Alpkäse



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Drelli (Schwingerhörnli) oder andere Teigwaren
- 4 dl Rahm (= **p**anna)
- 3 EL Tomatenpüree (= **p**urea di pomodoro)
- 100 g harter Alpkäse, gerieben
- 3 EL glattblättriger Peterli, fein gehackt (= **p**rezzemolo)
- Muskatnuss, Salz und Pfeffer (= **p**epe)

Zubereitung

Die Drelli im Salzwasser al dente kochen.

Gleichzeitig für die Sauce den Rahm in einer Pfanne aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen. Das Tomatenpüree, den Peterli und 3 Esslöffel des geriebenen Alpkäses begeben. Würzen und ca. 2 Minuten weiterköcheln lassen.

Die Sauce mit den heißen Drelli mischen. Den zusätzlichen Alpkäse dazu servieren.

Wir nennen dieses Rezept Drelli quattro Pi und nicht cinque Pi, weil wir für das Gericht nicht den berühmten italienischen Hartkäse nehmen, sondern – ihr wisst ja was ...