



Trippa alle cinque Pi - Kutteln an Tomaten-Rahmsauce

Der italienische Saucenklassiker cinque Pi passt nicht nur zu Pasta sondern auch zu Kutteln. Es ist kein klassisches Rezept, sondern eine Abwandlung der Trippa alla fiorentina, bei der die Kutteln in einer kräftigen Tomatensauce geschmort werden. Der Rahm (Panna) macht die Sauce besonders cremig und die vier anderen Zutaten mit einem "Pi", Pomodoro, Parmigiano, Prezzemolo und Pepe geben ihr den unvergleichlichen Geschmack. Ich habe noch ein sechstes "Pi" in die Sauce geschmuggelt: Piselli - passt perfekt!

Dazu passen Spaghetti oder Penne rigate. Sehr gut auch die Penne a Candela, das sind Penne mit einer glatten Oberfläche und einem viel grösseren Durchmesser. Bestens geeignet für saucenreiche Gerichte.

Zutaten (pro Portion)

150g	Kutteln, in Streifen geschnitten
1,5dl	Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
20g	Parmesan gerieben
3Tl	Tomatenpüree
1	gute handvoll glatte Petersilie
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
40g	Erbsen Tk
80g	Penne a Candela
	Salzwasser

Zubereitung

Die Kutteln in wenig Bouillon gar kochen und abgiessen. Kutteln sind bereits einige Stunden vorgekocht und je nach dem mehr oder weniger weich. Meistens müssen sie

etwa eine halbe bis 3/4 Stunden nachgargt werden. Den optimalen Garpunkt findet man am besten durch Probieren.

Penne a Candela in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Petersilie hacken.

Rahm zusammen mit der Petersilie und dem Tomatenmark aufkochen und gut verrühren. Mit Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Parmesan in die Sauce einrühren, Kutteln und Erbsen zugeben, nur noch kurz köcheln lassen.

Penne a Candela anrichten und die Kutteln daraufgeben.







Penne a Candela