



Rezept
KISAG
KÜCHE

PASTASAUCE CINQUE PI

4 PORTIONEN | FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Tomatenpüree
- 300 ml Halbrahm
- 50 g Parmesan
- 4 Rispen Cherry-Tomaten
- Pfeffer, Salz
- Petersilie

ZUBEREITUNG

Olivenöl in eine Pfanne geben. Knoblauch dazupressen und Tomatenpüree begeben. Den Halbrahm und die Hälfte des Parmesans begeben, aufkochen und auf mittlerer Stufe 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hitzeschutz von Kisag auf den Bläser stülpen. Die Sauce durch das Kisag Trichter & Sieb in den Kisag Whipper Professional oder Thermo passieren. Den Kisag Whipper zuschrauben und eine Kisag Bläserkapsel einführen. Tülle aufschrauben und 8-10 mal kräftig schütteln.

Auf gekochte Pasta geben und mit den Tomaten und Parmesan garnieren.

→ **Tipp:** mit Petersilie garnieren!

Freude am Kochen!