



Penne mit Zuckerhut-Sauce

(4 Personen)

- Gemüsebouillon
- 2 Stk. Knoblauchzehen*
- 60 g Parmesan
- 600 g Penne
- 500 g Schlagrahm
- 2 Schuss Sojasauce oder sonstige Würze
- 1 dl Wasser
- 1 grosser Zuckerhut*
- 2 Stk. Zwiebeln*

*im Hoflädeli erhältlich

Die Penne in einem grossen Topf mit Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.

Währenddessen den Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln und in einer grossen Pfanne glasig braten.

Danach den Zuckerhut von der Spitze bis zum Strunk in feine Streifen schneiden. Alles mit in die Pfanne geben, kurz anbraten und anschliessend mit Wasser ablöschen und auf niedriger Flamme köcheln lassen. Die Gemüsebouillon begeben.

Wenn der Zuckerhut stark eingefallen ist, den Schlagrahm dazugeben und mit einem Schuss Sojasosse abschmecken. Nach Belieben würzen.

Köcheln lassen, bis die Penne fertig sind. Danach Penne in Tellern anrichten, die Zuckerhut-Sauce darüber und mit dem Parmesan bestreuen.