

## Cinque P alla Funky von UfLa24

Mengen für 33 Personen

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 4.95 kg Penne               | Wasser in einen Topf plätschern lassen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Salz mit Gefühl begeben. Anschliessend die Penne ins kochend, heisse Wasser geben und gelegentlich einen kleinen Schnapper probieren, bis die Teigwaren konsumentengerecht durchgekocht sind. Schliesslich ein Sieb zur Hand nehmen und das Wasser verschwinden lassen. |
| 3.3 Liter Vollrahm          | In einem sekundären Topf die Sahne auf ca. 80-90°C bringen und stetig umrühren mit vorzugsweise einem Schwingbesen.   |
| 1.65 kg Tomatensauce Napoli | Bei erreichter Hitze die Tomatensauce begeben und weiter vermischen, bis eine leicht orangefarbige Masse entsteht.  |
| 264 g Peterli               | Peterli in angenehme Stücke zerhäckseln und mit viel Liebe der Sauce begeben.   |
| 16.5 g Pfeffer              | Pfeffer mit Stil ins Massaker reinbuttern.  |
| 495 g Parmesan              | Während einer schwungvollen Mischparade in die Sauce streuseln und gleichmässig Schmelzen lassen.   |
| 330 g Tomatensauce Napoli   | alternativ dazu:<br>warm  |
| 3.3 Stück Salat             | mundgerecht   |
| 3.3 Liter Salatsauce        | darüber   |