

5P mit Spaghetti von KücheAubila

Mengen für 18 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.8 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.34 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
720 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
36 g Peterli	Gehackt begeben
9.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
9.0 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
2.16 kg Spaghetti	

die 5 P's sind: Panna (Rahm), Pomodoro (Tomate), Parmesan, Prezzemolo (Peterli) und Pepe (Pfeffer)