



5P mit Spaghetti und Pesto

von KücheAubila

Mengen für 23 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

2.3 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.76 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
920 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
46 g Peterli	Gehackt begeben
11.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
2.76 kg Spaghetti	
230 g Pesto	1 Glas für vegan und Laktose

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