

5P mit Spaghetti und Pesto von Juliana Vinzens

Mengen für 14 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Gewürze: Pfeffer

1.4 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.68 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
560 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
28 g Peterli	Gehackt begeben
7.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
2.1 kg Spaghetti	
140 g Pesto	1 Glas für vegan und Laktose

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