



5P mit Spaghetti und Pesto

von Juliana Vinzens

Mengen für 24 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Gewürze: Pfeffer

2.4 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.88 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
960 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
48 g Peterli	Gehackt begeben
12 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
3.6 kg Spaghetti	
240 g Pesto	1 Glas für vegan und Laktose

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