



## 5P mit Spaghetti und Pesto

von Juliana Vinzens

Mengen für 60 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Gewürze: Pfeffer

|                     |  |
|---------------------|--|
| 6.0 kg Tomatenpuree | In Pfanne geben  |
| 7.2 Liter Rahm      | zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen                     |
| 2.4 kg Parmesan     | gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. |
| 120 g Peterli       | Gehackt begeben  |
| 30 g Pfeffer        | Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.     |
| 9.0 kg Spaghetti    |  |
| 600 g Pesto         | 1 Glas für vegan und Laktose                               |

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