

5P Sauce von Manfred Reischauer

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

500 g Cherry-Tomaten	In Pfanne mit Salz und Pfeffer andünsten
500 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.3 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
400 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
20 g Peterli	Gehackt begeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
5.0 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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