



5P Sauce von Manfred Reischauer

Mengen für 33 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

3.3 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
4.29 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.32 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
66 g Peterli	Gehackt begeben
16.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.65 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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