5P Sauce zu Penne von Cyril Fehr

Mengen für 14 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.4 kg Penne	Wasserkochen Penne HInzugeben.
140 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.4 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
280 g Parmesan	gerieben beigeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
28 g Peterli	Gehackt beigeben
7.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
7.0 dl Milch	beigeben bis gewünste Konsistenz erreicht.

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