5P Sauce zu Spaghetti von Claudia Rieder

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.0 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
250 g Tomatenmark	
8.0 dl Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
300 g Parmesan	gerieben beigeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
20 g Peterli	Gehackt beigeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.

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