

5P Sauce zu Spaghetti von Michèle Fischer

Mengen für 20 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

2.0 Liter Rahm	5 min köcheln lassen
400 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
4.0 Bund Peterli	Gehackt begeben
400 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
10 g Pfeffer	

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