5P Sauce zu Spaghetti von Esther F

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

200 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
9.0 dl Halbrahm	Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
200 g Parmesan	gerieben beigeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
1.5 TL Salz	
100 g Petersilie, frische	Gehackt beigeben
10 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
800 g Cherry-Tomaten	gefiertelt, Käse und Petersilie darunterrühren, Tomaten beigeben, ca. 5 Min. weiterköcheln

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