

5P Sauce zu Spaghetti von Esther F

Mengen für 5 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

100 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
4.5 dl Halbrahm	Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
100 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
* 3.75 g Salz	
50 g Petersilie, frische	Gehackt begeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
400 g Cherry-Tomaten	gefiertelt, Käse und Petersilie darunterrühren, Tomaten begeben, ca. 5 Min. weiterköcheln

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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