



5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 19 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.9 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.47 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
760 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
38 g Peterli	Gehackt begeben
9.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
9.5 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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