

5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 21 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

2.1 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.73 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
840 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
42 g Peterli	Gehackt begeben
10.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.05 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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