5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 22 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

2.2 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.86 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
880 g Parmesan	gerieben beigeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
44 g Peterli	Gehackt beigeben
11 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.1 Liter Milch	beigeben bis gewünste Konsistenz erreicht.

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