



5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 24 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

2.4 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.12 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
960 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
48 g Peterli	Gehackt begeben
12 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.2 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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