

5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 3 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

300 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.9 dl Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
120 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
6.0 g Peterli	Gehackt begeben
1.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.5 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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