

5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 40 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

| | |
|---------------------|--|
| 4.0 kg Tomatenpuree | In Pfanne geben |
| 5.2 Liter Rahm | zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen |
| 1.6 kg Parmesan | gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. |
| 80 g Peterli | Gehackt begeben |
| 20 g Pfeffer | Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen. |
| 2 Liter Milch | begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht. |

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