

5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 6 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

600 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
7.8 dl Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
240 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
12 g Peterli	Gehackt begeben
3.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
3.0 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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