

5P Sauce zu Spaghetti von Cyril Fehr

Mengen für 20 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

200 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.6 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
800 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
40 g Peterli	Gehackt begeben
10 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.0 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
2.0 kg Penne	

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