



5P Sauce zu Spaghetti von Joel Rentsch

Mengen für 22 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

660 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.54 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
440 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
22 g Peterli	Gehackt begeben
5.5 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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