

## 5P Sauce zu Spaghetti von André Marty

Mengen für 15 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

330 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.0 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
450 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
30 g Peterli	Gehackt begeben
7.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
3.0 g Muskatnuss	

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