



Cinque Pi von schiggy

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Tags: Vegetarisch

80 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
6.25 dl Vollrahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
200 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
* 31.3 g Peterli	Gehackt begeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

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