



Cinque Pi von schiggy

Mengen für 35 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Tags: Vegetarisch

280 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.188 Liter Vollrahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
700 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
2.188 Bund Peterli	Gehackt begeben
17.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.

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