



Cinque Pi von schiggy

Mengen für 40 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Tags: Vegetarisch

320 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
2.5 Liter Vollrahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
800 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
2.5 Bund Peterli	Gehackt begeben
20 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)