

## Cinque Pi von Linda Mauchle

Mengen für 16 Personen

Quelle: Betty Bossy

8.0 dl Vollrahm	
8.0 dl Halbrahm	Rahm und Saucen-Halbrahm mit 5dl (pro 10 Pers.) Kochwasser in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, würzen Hitze reduzieren, ca. 3 min köcheln
2.0 TL Salz	
11.2 g Pfeffer	
224 g Tomatenpuree	
160 g Parmesan	Tomatenpüree und Käse in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. weiterköcheln.
4.0 Bund Petersilie, frische	Petersilie fein schneiden und in die Sauce geben