Cinque Pi Sauce von Oliver Strüby

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1.0 Liter Halbrahm	Rahm aufkochen
280 g Tomatenmark	Tomatenpüree in den aufgekochten Rahm geben
50 g Sprinz	Sbrienz dazurühren
6.0 g Peterli	Peterli daruntermischen
1.0 g Muskatnuss	2 Prisen für 10 Personen
1.0 g Pfeffer	nach Gusto
1.0 Prise Salz	nach Gusto
	Sofort mit den gekochten Teigwaren vermischen