



Cinque Pi Sauce

von Oliver Strüby

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

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