

Cinque Pi Sauce

von Oliver Strüby

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

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