

Penne und 5P Sauce von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

200 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.0 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
400 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
20 g Peterli	Gehackt begeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.2 kg Penne	
500 g Reibkäse	

die 5 P's sind: Panna (Rahm), Pomodoro (Tomate), Parmesan, Prezzemolo (Peterli) und Pepe (Pfeffer)