

Penne und 5P Sauce von Raymond Wiedmer

Mengen für 15 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

300 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.5 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
600 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
30 g Peterli	Gehackt begeben
7.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.8 kg Penne	
750 g Reibkäse	

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