Spaghettiplausch (5P, Napoli, Brewbee-Geschnetzeltes mit Rahm) Pettersson und Findus

von Zottli

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.0 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.3 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
400 g Parmesan	gerieben beigeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
20 g Peterli	Gehackt beigeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
5.0 dl Milch	beigeben bis gewünste Konsistenz erreicht.
1.2 kg Spaghetti	
1.0 kg Tomatensauce Napoli	als Alternative zu 5P
400 g Parmesan	zum drüberstreuen
300 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	
1.0 Liter Halbrahm	
500 g Frische Champignons	

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