



Spaghettiplausch (5P, Napoli, Spinat) 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 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.
5.0 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
1.2 kg Spaghetti	
1.0 kg Tomatensauce Napoli	als Alternative zu 5P
400 g Parmesan	zum drüberstreuen
2.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	
1.0 kg Frischkäse	

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