

Spaghettiplausch (5P, Napoli, Spinat) Pettersson und Findus von Zottli

Mengen für 56 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

5.6 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
7.28 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
2.24 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
112 g Peterli	Gehackt begeben
28 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
2.8 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
6.72 kg Spaghetti	
5.6 kg Tomatensauce Napoli	als Alternative zu 5P
2.24 kg Parmesan	zum drüberstreuen
11.2 kg Rahmspinat (gefrohren)	
5.6 kg Frischkäse	

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