

5P mit Spaghetti von KücheAubila

Mengen für 5 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

500 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
6.5 dl Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
200 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
10 g Peterli	Gehackt begeben
2.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
2.5 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
600 g Spaghetti	

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