

5P mit Spaghetti von Christian Wenger

Mengen für 40 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

4.0 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
5.2 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.6 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
80 g Peterli	Getrockneter Peterli, Gehackt begeben
20 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
2 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
4.8 kg Spaghetti	

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