

5P mit Spaghetti und Pesto von KücheAubila

Mengen für 40 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

4.0 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
4.8 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.6 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
80 g Peterli	Gehackt begeben
20 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
4.8 kg Spaghetti	
400 g Pesto	1 Glas für vegan und Laktose

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