

5P mit Spaghetti und Pesto von Juliana Vinzens

Mengen für 28 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Gewürze: Pfeffer

2.8 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.36 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.12 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
56 g Peterli	Gehackt begeben
14 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
4.2 kg Spaghetti	
280 g Pesto	1 Glas für vegan und Laktose

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