



5P Sauce zu Penne von Andrin Zumsteg

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.0 kg Penne	Wasserkochen Penne Hinzugeben.
100 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.0 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
200 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
20 g Peterli	Gehackt begeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
5.0 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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