

## 5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 11 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.1 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.43 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
440 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
22 g Peterli	Gehackt begeben
5.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
5.5 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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