

5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 13 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

1.3 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
1.69 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
520 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
26 g Peterli	Gehackt begeben
6.5 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
6.5 dl Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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