

5P Sauce zu Spaghetti von schumba

Mengen für 50 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

5.0 kg Tomatenpuree	In Pfanne geben
6.5 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
2 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
100 g Peterli	Gehackt begeben
25 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
2.5 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.

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