

5P Sauce zu Spaghetti von Cyril Fehr

Mengen für 26 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

260 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.38 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.04 kg Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
52 g Peterli	Gehackt begeben
13 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.3 Liter Milch	begeben bis gewünschte Konsistenz erreicht.
2.6 kg Penne	

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