

5P Sauce zu Spaghetti von André Marty

Mengen für 30 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

450 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.9 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
600 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
60 g Peterli	Gehackt begeben
15 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.
6.0 g Muskatnuss	

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