



Cinque Pi von schiggy

Mengen für 6 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Tags: Vegetarisch

48 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.75 dl Vollrahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
120 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
* 18.8 g Peterli	Gehackt begeben
3.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfaffer, Salz und Muskatnuss würzen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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