

## Cinque Pi von Fabian Kupper

Mengen für 52 Personen

Achtung Gerechnet nur für 1/2 Personen. Für Spaghetiplusch mit 3 Saucen.

Quelle: Rezept Swiss milk

2.6 Liter Halbrahm	
624 g Tomatenpuree	
182 g Reibkäse	
5.2 Bund Petersilie, frische	Achtung braucht nicht soviel
5.2 g Muskatnuss	
5.2 g Pfeffer	
5.2 Prise Salz	

Alle Zutaten bereitstellen. Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

Rahm aufkochen. Tomatenpüree und Sbrinz dazurühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.

Petersilie daruntermischen, würzen.

Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren.