

## Cinque Pi Sauce von Oliver Strüby

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

2.5 Liter Halbrahm	Rahm aufkochen
700 g Tomatenmark	Tomatenpüree in den aufgekochten Rahm geben
125 g Sprinz	Sbrienz dazurühren
15 g Peterli	Peterli daruntermischen
2.5 g Muskatnuss	2 Prisen für 10 Personen
2.5 g Pfeffer	nach Gusto
2.5 Prise Salz	nach Gusto
	Sofort mit den gekochten Teigwaren vermischen