



Cinque Pi zu Spaghetti von Livio Aemmer

Mengen für 30 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/15048/cinque-pi?startAuto1=0&menge=16>

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.6 Liter Halbrahm	
1.26 kg Tomatenpuree	
12 Stück Knoblauchzehen	gepresst, Rahm, Tomatenpüree und Knoblauch in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
600 g Parmesan	gerieben
3.0 Bund Peterli	fein geschnitten, Käse und Petersilie darunterrühren
3.0 kg Cherry-Tomaten	geviertelt, Tomaten begeben, ca. 5 Min. weiterköcheln.