

Penne und 5P Sauce von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

600 g Tomatenpuree	In Pfanne geben
3.0 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatenpüree erhitzen
1.2 kg 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.
3.6 kg Penne	
1.5 kg Reibkäse	

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