

# Spaghetti Plausch (Pesto, 5P, Carbonara, Tomatensauce --> Winkelried) von Corinne Flury

Mengen für 10 Personen

vegetarische Sauce zu Spaghetti

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904\\_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/?gad\\_source=1&gclid=EAIaIQobChMIra\\_Nq5mQhwMV06aDBx0JvxuDEAAAYASAAEgING\\_D\\_BwE&gclsrc=aw.ds](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200904_53/spaghetti-carbonara-mit-rahm/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMIra_Nq5mQhwMV06aDBx0JvxuDEAAAYASAAEgING_D_BwE&gclsrc=aw.ds)

1.0 kg Tomatensauce	In Pfanne geben
1.2 Liter Rahm	zusammen mit dem Tomatensauce erhitzen
400 g Parmesan	gerieben begeben bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
20 g Peterli	Gehackt begeben
5.0 g Pfeffer	Nach belieben mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.
1.2 kg Spaghetti	
50 g Pesto	1 Glas für vegan und Laktose
50 g Tomatensauce Napoli	
100 kg Speckwürfel	
* 3 g Knoblauchzehen	
1.0 dl Rahm	
75 g Parmesan	
200 kg Greyerzer	Geriebener Käse für über die Spaghettos

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

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