



# Spaghetti „alle cinque P“

für 4 Portionen



Menge für ____ Pers.	Menge für 4 Personen	Zutaten	Zubereitung	Mise en place
	400g	Spaghetti	„al dente“ kochen in Salatsieb ableeren	
	2 ½ dl 3 EL	Halbrahm Tomatenpüree	aufkochen  Hitze reduzieren 10 Min. auf Stufe 2 köcheln lassen	
	½ Bund 4 EL 1 Msp. *	Petersilie Parmesan Muskat	sehr fein hacken! Gerieben beifügen, 1 Min. köcheln lassen	
		Pfeffer, wenig Salz	würzen & probieren (evt. nachwürzen)	
		Parmesan	dazu servieren, damit jeder selbst noch etwas nehmen kann.	

\* Messerspitze

## Sicherheit am Arbeitsplatz

**Pfannenstiele immer seitlich abdrehen**, damit das siedende Wasser nicht über dich oder andere auskippt!



.... so bitte nicht!



☺ **Pfannenstiel immer abdrehen**