Napoletana (Sauce) von Sandra Widmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Ital. Kräutermischung

4 cl Olivenöl	in Pfanne geben
200 g Zwiebeln	fein schneiden, beifügen
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, beifügen
1250 kg gehackte Tomaten	wachen, Stielansatz ausschneiden, evtl. schälen, schneiden, zugeben
100 g Tomatenpuree	beigeben
25 g ital. Kräutermischung	würzen, zudecken
2.0 Stück Bouillonwürfel	würzen, zudecken
	Auf grosser Stufe erwärmen, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, 30 - 40 Minuten köcheln lassen