

# Pasta mit Tomatensauce

von Christoph Muster

Mengen für 55 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Majoran, Salz, Paprika, Petersilie, Basilikum, Pfeffer

6.6 kg Hörnli	Al dente kochen
11 Stück Zwiebeln	Fein hacken
16.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1.65 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
275 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
11 kg gehackte Tomaten	beifügen
55 g Salz	würzen und verfeinern
5.5 g Zucker	Eine Prise. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln