



# Penneplausch Pomodoro

von Quirli

Mengen für 30 Personen

Quelle: Betty Bossy

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Cayenne Pfeffer, Salz

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| 15 Stück Zwiebeln          |          |
| 15 Stück Knoblauchzehen    |          |
| 1.5 dl Olivenöl            | ca. 5 EL |
| 150 g Tomatenmark          | ca. 3 EL |
| 30 g ital. Kräutermischung | 5 EL     |
| 9.0 kg gehackte Tomaten    |          |
| 45 g Zucker                | 3 TL     |
| 12 TL Salz                 |          |

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Tomatenpüree und den Kräutern ca. 2 Min. andämpfen.

Tomaten begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 30 Min. einköcheln.

Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Peler les oignons et l'ail, les hacher finement. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir les oignons et l'ail env. 2 min avec le concentré de tomate et les herbes. Ajouter les tomates concassées, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser mijoter env. 30 min à découvert. Relever la sauce de sucre, sel et poivre.