



Sauce al napoletana

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 80 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

24 Stück Zwiebeln	Fein hacken
24 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
2.4 dl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
240 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
16 kg gehackte Tomaten	beifügen
80 g Salz	würzen und verfeinern Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln