Sauce al napoletana

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 82 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

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

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