

# Sauce Napolenta

von Niels Kuipers

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tip topf seite 109

180 g Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
10 g Petersilie, frische	
1.0 Stück Pepperoni	
1.0 kg geschälte Tomaten	zugeben
2.0 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Zucker	würzen, zudecken auf grosser Stufe erwärmen auf kleine stufe zurück drehen dämpfen 30 - 40 min
20 g Tomatenpuree	in den letzten 20 min hinzufügen