

Sauce Napolenta

von Niels Kuipers

Mengen für 8 Personen

Quelle: Tip topf seite 109

144 g Zwiebeln	
3.2 Stück Knoblauchzehen	
8.0 g Petersilie, frische	
0.8 Stück Pepperoni	
800 g geschälte Tomaten	zugeben
1.6 TL Salz	
0.8 g Pfeffer	
0.8 g Zucker	würzen, zudecken auf grosser Stufe erwärmen auf kleine stufe zurück drehen dämpfen 30 - 40 min
16 g Tomatenpuree	in den letzten 20 min hinzufügen