Sauce Napoli von Corinne Bischof

Mengen für 10 Personen

normale Tomatensauce, passend zu Spaghetti

5.0 dl Öl	
2.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, andünsten
160 g Tomatenpuree	dazugeben
50 g Mehl	darübersteuben und gut mischen
7.5 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen
1.2 kg gehackte Tomaten	hacken und beigeben

häufig passt dazu Parmesan