# Sauce Napoli von gelöschter Benutzer

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