

Lagerkochbuch.ch



Sauce Napoli (und Pesto) von Martin Lustenberger

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer

12 Stück Knoblauchzehen Knoblauch pressen und in der Bratbutter glasig dünsten

40 g Bratbutter

4.0 kg gehackte Tomaten dazugeben

2.667 Stück Lorbeerblatt

4.0 Liter Wasser

8 dl Olivenöl dazugeben, abschmecken

800 g Pesto Pesto: stellt Renate für uns her

zusammen mit Saucen: ca. 500g / Portion