



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