Tomaten-Thunfisch Sauce von DIEküche

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

4.5 Stück Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
7.5 cl Olivenöl	erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten
2.55 kg Tomaten	in grobe Würfel schneiden und zugeben
750 g Thunfisch	abtropfen und ebenfalls zugeben, mit Salz und Pfeffer (und allenfalls etwas Zitronensaft) würzen
1.05 Liter Halbrahm	nach einer kurzen Zeit zugeben
210 g Basilikum	grob hacken und zugeben, 10 Minuten köcheln lassen