

Tomaten-Thunfisch Sauce von DIEküche

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

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