



# Tomatensauce

von Mirjam waser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Oregano, Salz, Pfeffer, Basilikum

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1.25 kg gehackte Tomaten | 1. 2.5 Öl in die Pfanne geben<br>2. 2.5 Zwiebel, 5 Knoblauchzehen und Gewürz fein schneiden, beifügen<br>3. Tomaten beifügen<br>4. 1.25 KL Salz, Pfeffer, Paprika , 3 Prise Zucker würzen, zudecken<br>5. auf Grosser Stufe erwärmen bis es zischt --> sofort auf kleine Stufe zurückschalten, dämpfen --> 30-40 min.<br>6.5 EL Tomatenpüree in den letzten 20 min. mitdämpfen. |
|--------------------------|---|

---

2.5 Stück Zwiebeln

---

5.0 Stück Knoblauchzehen

---

1.0 g Tomatenpüree