



Tomatensauce

von Leoni Eppisser

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Mayoran, Petersilie, Paprika

2.5 EL Öl	in Pfanne geben
250 g Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.25 kg gehackte Tomaten	
7.5 g Salz	
1.0 g Zucker	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, sofort auf kleine Stufe zurückschalten dämpfen (30 - 40 min.)
75 g Tomatenpuree	in den letzten 20 min. mitdämpfen