

Tomatensauce

von Leoni Eppisser

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Majoran, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Paprika

3.75 EL Öl	in Pfanne geben
375 g Zwiebel	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
1.875 kg gehackte Tomaten	
11.3 g Salz	
1.5 g Zucker	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, sofort auf kleine Stufe zurückschalten dämpfen (30 - 40 min.)
113 g Tomatenpuree	in den letzten 20 min. mitdämpfen