

Tomatensauce

von Leoni Eppisser

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Paprika, Majoran, Petersilie, Basilikum, Pfeffer

6.25 EL Öl	in Pfanne geben
625 g Zwiebel	
12.5 Stück Knoblauchzehen	
3.125 kg gehackte Tomaten	
18.8 g Salz	
2.5 g Zucker	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, sofort auf kleine Stufe zurückschalten dämpfen (30 - 40 min.)
188 g Tomatenpuree	in den letzten 20 min. mitdämpfen