

# Tomatensauce

von Leoni Eppisser

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Mayoran, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Petersilie

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 6.5 EL Öl                | in Pfanne geben  |
| 650 g Zwiebel            |  |
| 13 Stück Knoblauchzehen  |  |
| 3.25 kg gehackte Tomaten |  |
| 19.5 g Salz              |  |
| 2.6 g Zucker             | würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, sofort auf kleine Stufe zurückschalten<br>dämpfen (30 - 40 min.) |
| 195 g Tomatenpuree       | in den letzten 20 min. mitdämpfen  |