



# Tomatensauce

von Leoni Eppisser

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Petersilie, Paprika, Pfeffer, Majoran, Basilikum

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