

# Tomatensauce

von Leoni Eppisser

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Pfeffer, Majoran, Basilikum, Paprika, Petersilie

12 EL Öl	in Pfanne geben
1.2 kg Zwiebel	
24 Stück Knoblauchzehen	
6.0 kg gehackte Tomaten	
36 g Salz	
4.8 g Zucker	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, sofort auf kleine Stufe zurückschalten dämpfen (30 - 40 min.)
360 g Tomatenpuree	in den letzten 20 min. mitdämpfen