

# Tomatensauce

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Rüebli

600 g Lauch

4.0 Stück Zwiebeln

5.0 Stück Knoblauchzehen

1.2 kg gehackte Tomaten

100 g ital. Kräutermischung

38 g Tomatenpuree

Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen.

Karotten, Lauch schneiden, Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung andämpfen.

Tomaten begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. offen köcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.