

Tomatensauce

von Florence Bühler

Mengen für 12 Personen

6.0 Stück Rüebli

720 g Lauch

4.8 Stück Zwiebeln

6.0 Stück Knoblauchzehen

1.44 kg gehackte Tomaten

120 g ital. Kräutermischung

45.6 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.