



Tomatensauce/Arrabiata von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

normale Tomatensauce, passend zu Spaghetti

5.0 cl Öl		
200 g Zwiebeln	hacken	
2.0 Stück Knoblauchzehen	hacken & mit Zwiebeln dünsten	
160 g Tomatenpuree	hinzufügen und mitdünsten	
1.0 dl Rotwein	ablöschen	
1.2 kg gehackte Tomaten	hacken und begeben	
20 g Basilikum	Klein hacken und der Sauce unterheben (nicht kochen)	
7.0 g Chilischoten	Klein schneiden und zur Hälfte der Sauce unterheben für Arrabiata	

häufig passt dazu Parmesan