

# Tomatensauce

von Tim Löhner

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 ml Olivenöl	Einheit: EL
2.5 g Tomatenmark	Einheit: EL
5.0 g ital. Kräutermischung	Einheit: EL
3.0 kg gehackte Tomaten	

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Tomatenpüree und den Kräutern ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 30 Min. einköcheln.