

Tomatensauce

von Tim Löhner

Mengen für 20 Personen

10 Stück Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	
1.0 cl Olivenöl	Einheit: EL
5.0 g Tomatenmark	Einheit: EL
10 g ital. Kräutermischung	Einheit: EL
6.0 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.