



# Tomatensauce

von vip089

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Rüstmesser

2.5 Liter Olivenöl	in einer Pfanne warm werden lassen
12.5 Stück Zwiebeln	fein hacken
12.5 Stück Knoblauchzehen	pressen
250 g Tomatenpuree	2.5 EL pro 10
2.5 g ital. Kräutermischung	5 EL pro 10, mit allen Zutaten zum Öl geben und andämpfen.
7.5 kg gehackte Tomaten	beigeben
125 g Basilikum	mit Gewürzen beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren, min. 30 Minuten offen köcheln.