

# Tomatensauce mit Pelati

von Melina v/o Kolibri

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Zwiebeln	schälen, klein würfeln
5.0 Stück Knoblauchzehen	schälen, klein würfeln oder pressen
7.5 cl Olivenöl	75 ml = 5 EL Benötigt man , um Zwiebeln und Knoblauch 5 min anzudünsten
120 g Tomatenpuree	120 g = 8 EL Zu den Zwiebeln und dem Knoblauch begeben und mitdünsten
2.0 kg geschälte Tomaten	Tomaten mitsamt Saft begeben und mit dem Kochlöffel zerdrücken (oder vorher kleinschneiden).
5 dl Bouillon (flüssig)	dazugiessen
25 g ital. Kräutermischung	25g = 5 TL Sauce damit würzen
5.0 Stück Lorbeerblatt	in der Sauce mitköcheln
3.0 Prise Salz	abschmecken