

# Tomatensauce mit Pelati von Melina v/o Kolibri

Mengen für 20 Personen

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