

Tomatensauce mit zweifarbigen Oliven von Dan Stucki

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Basilikum, Pfeffer, Oregano

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 Tomatensauce Napoli	Tomaten mitsamt Saft begeben und mitkochen
5 dl Bouillon (flüssig)	dazugiessen
300 g Oliven	Schwarze und grüne Oliven dazugeben
25 g ital. Kräutermischung	dazugeben, mitköcheln
5.0 Stück Lorbeerblatt	in der Sauce mitköcheln