

Tortellini mit Tomatensauce

von Manuela Spöndli

Mengen für 40 Personen

einfache Tomatensauce

Tags: Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.6 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden
12 Stück Knoblauchzehen	pressen
2 dl Olivenöl	erhitzen und die Zwiebeln und den gepressten Knoblauch andünsten
400 g Tomatenpuree	dazugeben mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten
8.0 kg geschälte Tomaten	Zwiebeln und Knoblauch damit ablöschen Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
200 g Basilikum	fein schneiden und zur Sauce dazugeben
4.0 kg Tomatensauce Napoli	Oder eine Fertigsauce aus der Flasche verwenden. Menge ca. 1l pro 10 Personen
4.0 kg Eisbergsalat	Pro 8-10 Personen 1 Eisbergsalat (je nach Grösse)
8.0 kg Tortellini	

Tortellini mit Tomatensauce