

Napoletana (Sauce) von Sandra Widmer

Mengen für 20 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Ital. Kräutermischung

8 cl Olivenöl	in Pfanne geben
400 g Zwiebeln	fein schneiden, beifügen
4.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, beifügen
2500 kg gehackte Tomaten	waschen, Stielansatz ausschneiden, evtl. schälen, schneiden, zugeben
200 g Tomatenpuree	beigeben
50 g ital. Kräutermischung	würzen, zudecken
4.0 Stück Bouillonwürfel	würzen, zudecken

Auf grosser Stufe erwärmen,
sofort auf kleine Stufe zurückschalten,
30 - 40 Minuten köcheln lassen