

## Sauce Napolenta von Niels Kuipers

Mengen für 8 Personen

Quelle: Tip topf seite 109

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 144 g Zwiebeln            |   |
| 3.2 Stück Knoblauchzehen  |   |
| 8.0 g Petersilie, frische |   |
| 0.8 Stück Pepperoni       |   |
| 800 g geschälte Tomaten   | zugeben   |
| 1.6 TL Salz               |   |
| 0.8 g Pfeffer             |   |
| 0.8 g Zucker              | würzen, zudecken<br>auf grosser Stufe erwärmen<br>auf kleine stufe zurück drehen<br>dämpfen 30 - 40 min |
| 16 g Tomatenpuree         | in den letzten 20 min hinzufügen  |