

## Sauce Napoli von Corinne Bischof

Mengen für 20 Personen

normale Tomatensauce, passend zu Spaghetti

1.0 Liter Öl

5.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, andünsten
320 g Tomatenpuree	dazugeben
100 g Mehl	darübersteuben und gut mischen
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen
2.4 kg gehackte Tomaten	hacken und begeben

häufig passt dazu Parmesan