

Sauce Napoli (und Pesto) von Martin Lustenberger

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Salz

6.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch pressen und in der Bratbutter glasig dünsten
20 g Bratbutter	
2.0 kg gehackte Tomaten	dazugeben
1.333 Stück Lorbeerblatt	
2.0 Liter Wasser	
4 dl Olivenöl	dazugeben, abschmecken
400 g Pesto	Pesto: stellt Renate für uns her

zusammen mit Saucen: ca. 500g / Portion