

Tomaten-Thunfisch Sauce von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.0 Stück Zwiebeln

5.0 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
5 cl Olivenöl	erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten
1.7 kg Tomaten	in grobe Würfel schneiden und zugeben
500 g Thunfisch	abtropfen und ebenfalls zugeben, mit Salz und Pfeffer (und allenfalls etwas Zitronensaft) würzen
7.0 dl Halbrahm	nach einer kurzen Zeit zugeben
140 g Basilikum	grob hacken und zugeben, 10 Minuten köcheln lassen