Tomaten-Thunfisch Sauce von DIEküche

Mengen für 14 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

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