

Tomatensauce von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

normale Tomatensauce, passend zu Spaghetti

5.0 cl Öl	
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	hacken & mit Zwiebeln dünsten
160 g Tomatenpuree	hinzufügen und mitdünsten
50 g Mehl	darübersteuben und gut mischen
1.0 dl Rotwein	ablöschen
1.2 kg Tomaten	hacken und begeben

häufig passt dazu Parmesan