

Tomatensauce

von Florence Bühler

Mengen für 30 Personen

15 Stück Rüebli

1.8 kg Lauch

12 Stück Zwiebeln

15 Stück Knoblauchzehen

3.6 kg gehackte Tomaten

300 g ital. Kräutermischung

114 g Tomatenpuree

Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen.

Karotten, Lauch schneiden, Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung andämpfen.

Tomaten begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. offen köcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.