

Tomatensauce

von Florence Bühler

Mengen für 40 Personen

20 Stück Rüebli

2.4 kg Lauch

16 Stück Zwiebeln

20 Stück Knoblauchzehen

4.8 kg gehackte Tomaten

400 g ital. Kräutermischung

152 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.