Tomatensauce von vip089

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Ital. Kräutermischung

Ausrüstung: Rüstmesser

1.0 Liter Olivenöl	in einer Pfanne warm werden lassen
5.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen
100 g Tomatenpuree	2.5 EL pro 10
1.0 g ital. Kräutermischung	5 EL pro 10, mit allen Zutaten zum Öl geben und andämpfen.
3.0 kg gehackte Tomaten	beigeben
50 g Basilikum	mit Gewürzen beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren, min. 30 Minuten offen köcheln.