

# Tomatensauce HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

100 g Zwiebeln	fein gehackt 1 Zwiebel=50g
12 g Knoblauchzehen	gepresst 1 Zehe=4g
5.0 g Rosmarin	1Zweiglein=2.5g
6 cl Olivenöl	1 EL=15ml
90 g Tomatenpuree	1EL=15g
1.6 kg Tomaten	Gehackte aus der Dose (ev. abgetropft verwenden) Frische Tomaten 600gr in Würfel
10 g Zucker	1TL=5g
6.0 g Oregano	1EL=3g getrocknet oder ital. Kräuter Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin im warmen Öl andämpfen.

Tomatenpüree begeben, kurz mitdämpfen.

Tomaten begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca 30-40min. köcheln.

Rosmarin entfernen, alles pürieren (nicht zwingend).

Zucker und alle Gewürze begeben und nur noch heiss werden lassen