

# Tomatensauce mit zweifarbigen Oliven von Dan Stucki

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum

4.5 Stück Zwiebeln	schälen, klein würfeln
7.5 Stück Knoblauchzehen	schälen, klein würfeln oder pressen
1.13 dl Olivenöl	75 ml = 5 EL Benötigt man , um Zwiebeln und Knoblauch 5 min anzudünsten
180 g Tomatenpuree	120 g = 8 EL Zu den Zwiebeln und dem Knoblauch begeben und mitdünsten
3.0 kg Tomatensauce Napoli	Tomaten mitsamt Saft begeben und mitkochen
7.5 dl Bouillon (flüssig)	dazugiessen
450 g Oliven	Schwarze und grüne Oliven dazugeben
37.5 g ital. Kräutermischung	dazugeben, mitköcheln
7.5 Stück Lorbeerblatt	in der Sauce mitköcheln