

TOMATEN- MARMELADE

Süß, fruchtig und mit einer feinen herzhaften Note: Tomatenmarmelade ist eine besondere Alternative zu klassischen Fruchtaufstrichen.

Sie passt hervorragend zu frischem Brot, Käse oder Gegrilltem und überzeugt mit ihrem intensiven Aroma. Mit wenigen Zutaten lässt sie sich ganz einfach selbst zubereiten.

Ob zum Frühstück, auf der Käseplatte oder als raffinierte Beilage – diese Marmelade sorgt für eine geschmackvolle Abwechslung.



Super als Alternative zu Feigensenf, auf Brot z.B. mit Avocado, als Würze zu Pastagerichten, gegrilltem Fleisch, Käse oder Sandwiches.

ZUBEREITUNG:

1. Tomatensorten erst waschen, dann kleinschneiden
2. Chili nach Bedarf kleinhacken und dazugeben
3. mit den restlichen Zutaten (Zucker, Salz, Pfeffer, Nelken, Piment, Lorbeerblätter) zusammen in einen Topf geben
4. Zitronenabrieb und Zitronensaft dazu geben
5. Mindestens 45 min einköcheln lassen, danach gut ziehen lassen

Die Konsistenz soll dickflüssig sein



Zutaten:

- 👨‍🍳 Für 1 Glas
- > 500 g Tomaten
- > 250 g Zucker
- > 2 Zitronen, Abrieb und Saft
- > 1 TL Salz
- > Pfeffer
- > 1 Msp. Piment
- > 1 Nelke
- > 1 Chili nach Geschmack, scharf oder mild
- > 1 Lorbeerblatt



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen