




**Bewusst
genießen**
MIT SUSKI
& GLOBUS



**Tomatenmarmelade
mit Pepp**


globus.de



1 Glas,
300 ml



45 min



leicht

Zutaten

- 600 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 2 rote Chilischoten
- 2-3 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 50 g Demeter Sweet Beet Rübenzucker
- 20 ml Ybarra Sherryessig Reserva
- 4 Stiele Thymian
- 4 Stiele Oregano
- 4 Stiele Basilikum
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer



vegan und glutenfrei

So geht's:

1

Tomaten ca. 30 Sekunden in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren und in einer Schale mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und die Haut mit einem kleinen Messer abziehen. Danach den Strunk entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden.

2

Paprika und Chilischoten waschen, entkernen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln.

3

Rübenzucker in einem Topf erhitzen und schmelzen lassen. Chilischoten, Knoblauch und Schalotten zugeben und karamelli-

sieren. Mit Sherryessig ablöschen und die Tomaten- und Paprikawürfel sowie die Kräuter dazugeben. Die Kräuter nicht zerkleinern, da sie nach dem Kochen wieder entfernt werden.

4

Unter Rühren aufkochen und 30-35 Minuten dicklich einkochen lassen. Die Kräuter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

Noch heiß in saubere Twist-Off-Gläser bzw. Weckgläser füllen und sofort verschließen. Gläser ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen, wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Guten Appetit,
eure Suski



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

globus.de/suski