



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Curry-Ketchup hausgemacht



Zutaten Für ca. 400 ml

- 1 Zwiebel
- 2 EL Natives Olivenöl extra
- 2 TL Alnatura Curry Gewürzmischung
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL Weißweinessig
- 5 EL Agavendicksaft
- 400 g Alnatura Tomatenstücke Natur
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung Zubereitungszeit ca. 20 min

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen. Zwiebelringe darin glasig anschwitzen. Mit Currypulver bestäuben und gut verrühren.
3. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Essig und Agavendicksaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen und Tomatenstücke hinzugeben.
4. Etwa 10 min einkochen lassen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit einem Stabmixer fein pürieren und servieren.



Guten Appetit