

# FRISCHER TOMATEN KETCHUP



## DAS BRAUCHST DU:

500 g große Tomaten | 40 g Honig  
100 ml Sherry-Essig | 100 ml Wasser | eine Prise Salz



1.

Befreie die Tomaten vom Strunk. Lasse sie von deinen Eltern etwa zehn Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und danach kurz in Eiswasser legen. Dann kannst du die Haut einfach abziehen.

Gib die Tomaten zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Topf. Lasse die Soße unter ständigem Rühren einkochen, bis sie eine sämige Konsistenz hat.

2.



3.

Am Schluss kannst du deinen Ketchup noch mit verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer oder Paprikapulver verfeinern, je nachdem, wie er dir am besten schmeckt.

