

Rezept

Milder Tomatenketchup

Ein Rezept von Milder Tomatenketchup, am 18.04.2024

Zutaten

600 g Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	½ Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum)
2 EL Öl	50 g Rohrzucker
80 g Tomatenmark	50 ml Weißweinessig
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glasflasche (250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel grob würfeln. Kräuter waschen und trockenschütteln. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zucker, Tomaten und Kräuter untermischen. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 30 Min. kochen lassen.
2. Durch ein Sieb streichen, Püree mit Tomatenmark und Essig in 10-15 Min. offen dicklich einkochen. Salzen und pfeffern. In die Flasche füllen.
3. Passt zu Würstchen, Steaks und Spareribs