

Rezept

Pikante Tomatenmarmelade

Ein Rezept von Pikante Tomatenmarmelade, am 17.04.2024

Zutaten

600 g reife Tomaten	6 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	6 EL Rotweinessig
3 EL Agavendicksaft	2 EL Zucker
1 ½ EL Tomatenmark	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 250 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Backofen (außer bei Umluft) auf 220° vorheizen. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, waagrecht halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Knoblauchzehen ungeschält dazugeben, alles mit dem Öl beträufeln und im Ofen (unten, Umluft 200°) ca. 20 Min. backen.
2. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Knoblauch aus der Haut pressen, Tomaten grob zerschneiden. Beides in einem Topf mit dem Pürierstab leicht stückig zerkleinern, mit Essig, Agavendicksaft, Zucker und Tomatenmark verrühren und bei mittlerer Hitze offen ca. 30 Min. einkochen lassen, bis die Masse eindickt. Gelegentlich umrühren. Die Tomatenmarmelade mit Salz und Pfeffer abschmecken, heiß in Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Sie schmeckt zu gerösteten Ciabattascheiben und Nicht-Veganern auch zu Ziegenkäse und kaltem Fleisch.