



Tomatenmarmelade

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Rezept für: 6 Gläser á 200 ml

Zutaten:

1 kg Tomaten
1 Teelöffel Salz
225 g Bio-Gelierzucker 3:1
50 ml Olivenöl
1 Chilischote
1 Bund Basilikum (fein geschnitten)

Zubereitung:

In einem Topf die gewaschenen Tomaten in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den in Streifen geschnittenen Chilischoten, dem Salz und dem Gelierzucker zum Kochen bringen.
Ca. 10 Minuten kochen lassen, dann das Olivenöl und das Basilikum zugeben, in saubere Gläser füllen, mit einem Deckel verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren

Bemerkungen:

In diesem Rezept werden die Tomatenhäute und die kleinen Tomatenkerne nicht entfernt. Wer das nicht mag, kann die Fruchtmasse nach der Hälfte der Kochzeit durch ein feines Sieb streichen oder mit einem Passiergerät passieren.
Die Masse dann ggf. mit etwas Tomatensaft auffüllen und nochmals aufkochen.