Tomatenmarmelade

Zutaten:
Tomaten – entkernt gewogen 900 Gramm
Gelierzucker 3:1 (Ich habe Gelierzucker mit Rohrohrzucker genommen)
3 bis 4 Zweige Basilikum nach Belieben

Zubereitung:
Die Tomaten klein schneiden und im Kochtopf köcheln lassen, bis sie weich sind. Pürieren. Gelierzucker drunter rühren, 4 Minuten (wie auf der Packung steht) kochen lassen, Gelierprobe machen. Falls geliert, dann in Gläser abfüllen und verschließen. Falls nicht geliert, noch eine Minute weiter kochen lassen und dann abfüllen.

Schmeckt gut auf Schwarzbrot mit Frischkäse, aber auch zu Käse aller Arten.

Das Rezept stammt von einer Deutschen, die nach Andalusien ausgewandert ist. Sie isst es auch auf Croissant mit einer Scheibe Käse, auch Entenpastete und vielem mehr.

Copyright © 2023 Allebasi