



Rezepte

Tomatenmarmelade

- 1 kg Tomaten
- ½ kg Gelierzucker 2:1
- Ingwer und Chili nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- Gelierfix (nach Bedarf)

*Zutaten mischen und aufkochen lassen.
Bei Bedarf Gelierfix hinzufügen*

Tomatenketchup

- Tomaten
- Zwiebeln
- Chili
- Pflanzliches Öl
- Brauner Zucker
- Tomatenmark (wenig)
- Apfelessig
- Piment
- Salz

Tomatenbutter

- Butter
- Getrocknete Tomaten
- Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz
- Basilikum getrocknet
- Zucker

Tomaten-Brennnessel-Pesto

- Tomaten
- Zwiebel
- Brennnesselsamen
- Essig
- Salz und Pfeffer

*Brennnesselsamen ohne Öl anrösten.
Danach Öl hinzugeben und die Zwiebeln
anschwitzen. Tomaten und Essig
dazugeben und eindicken lassen. Zum
Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

Tomatensalz

- Salz
- Getrocknete Tomaten
- Basilikum

Tomatensenf

- Senfkörner gemahlen
- Apfelessig
- Frische Tomaten
- Getrocknete Tomaten
- Salz
- Roggenmehl