



WITCHSKITCHEN 13

TOMATENMARMELADE-pikant

♥ Zutaten

- 3/4 kg reife Tomaten
- 250 gr. säuerliche Äpfel
- 30 ml Essig
- 250 gr. Gelierzucker
- ½ TL Salz
- ¼ TL Chillipulver oder 1 Schote*
- ¼ Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzeh



Tomaten und Äpfel waschen. Bei den Äpfeln Kerngehäuse entfernen und Früchte klein schneiden. Dann alle restlichen Zutaten zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen (umrühren nicht vergessen). Die Tomaten-Apfel-Mischung durch ein feines Sieb streichen oder einfach durch die Flotte-Lotte mit dem feinen Sieb passieren. Die Masse zurück in den Topf geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Gelierprobe machen!

Anschließend heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

* Chilli je nach gewünschter Schärfe (Achtung: heiß versucht, schmeckts etwas schärfer als abgekühlt)

WITCHSKITCHEN 13

Schmeckt einfach lecker zum Grillen, zu Reisgerichten oder auch als Dip mit Kräckern. Aber auch auf einem Frischkäsebrot, einfach zum Käse oder zum Verfeinern von Soßen. ♥♥♥

♥ TIPP: Wer mag, kann auch gerne mit Gewürzen wie Ingwer, Zimt oder Anis experimentieren.