

Tomatenmarmelade

Eigentlich muss das Rezept „Marmelade aus grünen Tomaten“ heißen. Zuerst habe ich es nämlich in einer Kochzeitschrift als Tipp entdeckt. Es ging darum, was man am Ende der Saison mit den unreifen Tomaten machen kann, die man einfach immer übrig behält.

Bekanntermaßen experimentiere ich ja aber gerne und hab es auch schon aus roten oder gelben Tomaten gemacht. Auch bei den Gewürzen kann man experimentierfreudig sein. Ich habe mal gelbe Tomaten mit Lebkuchengewürz gemacht und fand das Ergebnis sehr gut.

Die Marmelade esse ich besonders gerne zu veganen „Hart-Käsen“.

Zutaten

1 kg Tomaten

Gewürze (klassisch: Vanille und Sternanis, gerne auch Nelken oder Zimt)

Gelierzucker

1. Tomaten fein würfeln. Mit etwas Wasser in einem großen Topf weich kochen. Fein pürieren.
2. Mit Gewürzen nach Wahl abschmecken.
3. Mit dem Gelierzucker vermischen und nach Packungsanweisung kochen.
4. In Schraubdeckelgläser abfüllen. Fertig.