

Selbstgemachter Tomatenketchup



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

- 🍷 1,5kg frische Tomaten
- 🍷 60ml Apfelessig
- 🍷 ½ TL Salz
- 🍷 2 ½ TL Honig
- 🍷 1 TL brauner Senf
- 🍷 ½ TL Worcestersoße
- 🍷 ¼ TL schwarzer Pfeffer
- 🍷 1 Zwiebel
- 🍷 1 Knoblauchzehe
- 🍷 eine Handvoll frischer Basilikum
- 🍷 1 milde Chilischote

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen, kleinschneiden und in einen Topf geben.
2. Zwiebel, Knoblauchzehe und Chilischote grob schneiden und zu den Tomaten geben.
3. Restliche Zutaten unterrühren und bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
4. Anschließend pürieren und kalt werden lassen.
5. Fülle den Ketchup in Glasflaschen. So hält er sich bis zu 14 Tage im Kühlschrank.

