



Xenia kocht

Aprikosen-Tomaten Kompott 4 Gläser a 200 ml

Es gibt zig Rezepte für Tomatenmarmelade. Die Kombination aus der fruchtig-süßen Säure der Tomaten mit Zucker ist unschlagbar. Ich esse das wirklich gerne. Oft mit Gewürzen wie Zimt oder Nelken.

Nicht jeder mag das. Aber ich rate mal zu Ausprobieren. Schmeckt auch lekker zu veganem Käse.

Dieses ist ein gutes Einsteiger-Tomaten-Marmelade Rezept, das es zusätzlich Aprikosen enthält und daher eher in die traditionell fruchtige Richtung geht.

Zutaten

6 Schalotten
4 milde Chilis
2 Knoblauchzehen
120 g getrocknete Aprikosen
30 g getrocknete Tomaten
300 g frische Tomaten
500 ml Tomatensaft
Salz
1 Paket/250 g Gelierzucker 2:1

1. Zwiebeln, Chilis und Knoblauch in wenig Öl zart anrösten. Aprikosen und getrocknete Tomaten zufügen und bei geschlossenem Deckel leicht köcheln.
2. Tomaten und Tomatensaft hinzufügen. Salzen und den Zucker zufügen.
3. Nach Packungsanweisung aufkochen und heiss abfüllen.

