

Ketchup aus Röst-Cherrytomaten

- Sommer-Tomaten-Splash



Zutaten

1500	g	Cherrytomaten
3	EL	Rohrohr-Staubzucker
1	Prise	Meersalz
1	Prise	frisch gemahlene Pfeffer
1	Schus	hochwertiges Olivenöl
1	Stk	Zwiebel
2	Stk	Knoblauchzehen
1	EL	Tomatenmark
5	EL	Rotweinessig
500	ml	Wasser

Zubereitung

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Mit Staubzucker bestäuben und Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 100° C 4 Std. rösten.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in heißem Öl anbraten bis sie weich aber noch farblos sind. Tomaten, Tomatenmark, Essig und Wasser zugeben und offen ca. 15 Min. köcheln lassen.

Glattmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Noch heiß in gut gereinigte Flaschen füllen und sofort verschließen.

Kühl lagern.

Rezeptart: Saucen & Pestos | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Laktosefrei, Weizenfrei | Saison: Sommer | Zubereitung: Einkochen