

Tomaten-Marmelade

Für 2 Portionen

400 g Kirschtomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Zucker	50 ml Weißwein	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Den Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in dem Karamell anschwitzen. Die Kirschtomaten halbieren. Sie bringen eine natürliche Süße mit und sind damit sehr gut für die Tomatenmarmelade geeignet. Die Tomatenhälften mit in den Topf geben und mit einem Kochlöffel leicht zerstampfen, damit der Saft der Tomaten austreten kann. Einen ganzen Rosmarinzweig dazugeben und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenmarmelade bei mittlerer Hitze einkochen. Einen Teil der Flüssigkeit von der Tomatenmarmelade abgießen. Die übrige Masse mit dem Stabmixer fein mixen.

Tipp 1:

Die Tomatenmarmelade passt gut zu geröstetem Schwarzbrot oder zu Fischgerichten.

Tipp 2:

Außerdem kann sie auch in Einweckgläsern als eine hausgemachte Köstlichkeit verschenkt werden.

Steffen Henssler am 08. 02. 2012