

Tomatenmarmelade



15 Portionen

ZUTATEN

- 400 g Dosentomaten (gehackt)
- 100 g Tomatensaft
- 250 g Gelierzucker 1:1
- 1 Messerspitze Chiliflocken
- 1 Messerspitze gemahlene Tonkabohne
- 1 Prise Salz
- Saft einer 1/4 Zitrone

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in einen Topf geben. Das Ganze 4 min. köcheln lassen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Masse anzieht. Diese Marmelade passt wunderbar zum Wildburger aber auch zu jedem anderen Burger. Zudem kann es gerne zu einem Käse gereicht werden oder einfach nur als Aufstrich genutzt werden.

Viel Spaß beim nachmachen!

