

# SÜSS-HERZHAFTE TOMATENPASTE



## SÜSS-HERZHAFTE TOMATENPASTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 40 Min.

### Zutaten

- 900 g Tomaten
- 225 g Zwiebeln
- 225 g Rosinen
- 100 g SweetFamily Einmachzucker
- 400 ml Branntweinessig
- 100 g



### ZUBEREITUNG

91

Kcal

100 g

1

Gramm

Eiweiß

19.7

Gramm

Kohlenhydrate

0.2

Gramm

Fett

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und häuten, abwiegen und in Stücke schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

2. Alle Zutaten, außer dem Gelierzucker, vermischen und in einem weiten Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Die Zubereitung ohne Deckel bei geringer Hitze etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den SweetFamily Gelierzucker 1:1 dazugeben und die Fruchtzubereitung noch einmal 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Die Tomatenpaste nach erfolgreicher Tellerprobe sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

### Tipp:

Die Paste schmeckt köstlich zu Käse, Crackern oder zu kaltem Braten.

**Gemüse:** Tomate, Zwiebel