Tomato Jam - Tomatenmarmelade mit Chili

Herzhafte Tomatenmarmelade aus ORO di Parma Sugo Gemüse

Leicht 40 min.



Diese Tomatenmarmelade verbindet die fruchtige Süße sonnengereifter Tomaten mit feiner Schärfe von Chili und der würzigen Note von Rotweinessig. Ideal als herzhafter Aufstrich zu geröstetem Brot, Käse oder Antipasti.

Zutaten

Zutaten für ca. 2 Gläser (à 250 g):

1 rote Chilischote

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

400 g ORO di Parma Sugo Gemüse

200 g Gelierzucker

100 ml Rotweinessig

1 Prise Salz

Schritt 1: Chili, Zwiebel und Knoblauch vorbereiten

Die Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Schritt 2: Tomatenmarmelade einkochen

ORO di Parma Sugo Gemüse, Chili, Zwiebel, Knoblauch, Gelierzucker, Rotweinessig und Salz in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend die Mischung bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schritt 3: Abfüllen und haltbar machen

Die heiße Tomatenmarmelade sofort in zuvor gründlich gereinigte und heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und vollständig abkühlen lassen.

Schritt 4: Servieren

Die Tomatenmarmelade auf geröstetem Brot mit Mozzarella und Rucola servieren. Sie passt außerdem hervorragend zu Hartkäse, Antipasti oder gegrilltem Gemüse.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte