

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Tomatenketchup mit Chili

**Zutaten:** 1 kg vollreife Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, 4 EL Tomatenmark, 70 g Zucker, 80 ml Apfelessig, 1 EL Worcestersoße, 1 TL Instant Gemüsebrühe, 1-2 getrocknete Chilischoten, Pfeffer, Paprikapulver, Salz

**Zubereitung:** Die Tomaten grob würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln und in einem Topf in wenig Öl glasig dünsten. Die Tomaten mit allen übrigen Zutaten hinzugeben und aufkochen. Bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. Anschließend die Soße pürieren und durch ein Sieb streichen. Masse wieder aufkochen und schön sämig einköcheln. (Dauert noch mind. eine Stunde) Zum Schluss nochmals mit Zucker, Salz und Essig abschmecken.

Kann auf Vorrat in Gläser eingekocht werden. Bei 80 Grad etwa 15 Minuten.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)