



Hier findest du unser Rezept für die Tomaten Marmelade aus den „[Grillkursen](#)“

## Tomaten Marmelade

Zutaten:

1 Kg Reife Tomaten

Gelierzucker

Zubereitung:

Tomaten halbieren, und den Strunk entfernen.

Anschließend auf ein Backblech legen und bei 200 Grad für 20 Minuten Rösten.

Die Tomaten abwiegen und mit der auf der Gelierzucker Packung angegebenen Menge Gelierzucker aufkochen.

Nach Geschmack Koriandersamen, Fenchelsamen, Chili Flocken, Lorbeer, Salz und Pfeffer hinzugeben.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82