

D

REZEPTE AUS DEM HAUSE DEIMANN



Tomatenschutney
- Salsa -

ZUTATEN

- 500 g Tomaten in feine Würfel geschnitten
- 40 g Tomatenmark
- 1/4 Schalotte
- 10 Blätter Basilikum
- eine Prise frischer Thymian
- 5 g Petersilie
- 1/2 halber EL weißer Balsamico
- 40 ml Olivenöl

Nach Bedarf:

Salz

Pfeffer

Zucker

Limettensaft

gemahlener Koriander

ZUBEREITUNG

Die Tomatenwürfel mit Salz und Zucker marinieren

Für eine Stunde im Backofen bei 90°C O/U Hitze trocknen. Die Backofentür sollte einen Spalt breit offen stehen.

Die gewürfelten Schalotten in 10 ml Olivenöl anschwitzen. Dann das Tomatenmark, die Gewürze und den weißen Balsamico zugeben, alles zusammen kurz anschwitzen.

Als nächstes die Pfanne vom Herd nehmen und mit dem restlichen Olivenöl abkühlen und ganz erkalten lassen.

Wenn alles abgekühlt ist, die Kräuter und die Tomatenwürfel mit der Masse vermischen und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Koriander abschmecken.